カレー・パスタ 他

Curry・Pasta other

S&B　ディナーカレーフレーク　29-1　¥

フォンドボーソース、果実、野菜が溶け込んだカレーフレークです。絶大な人気のロングセラー商品です。
【規格】1kg
【ケース入数】20入
【賞味期限】24ヵ月

徳

S&B　スパイシーカレーフレーク　29-2　¥

香り高いスパイスを厳選し、バランスよく配合されています。
【規格】1kg
【ケース入数】20入
【賞味期限】24ヵ月

S&B　ホワイトソースフレーク　29-3　¥

香味野菜の美味しさと乳製品のコクが特徴。食塩不使用

【規格】1kg
【ケース入数】10入
【賞味期限】18ヵ月

S&B　特製ビーフカレーミルポワ欧風　29-4　¥

ミルポワ、バター、赤ワインの旨みと、バランスよく配合された香辛料が特徴の欧風ビーフカレーです。
【規格】210g×10
【ケース入数】×6箱
【賞味期限】24ヵ月

JG　ザ・ビーフカレー21ヨーロッパ風　29-5　¥

少し香辛料を効かせた欧風カレーです。具材は牛肉、玉葱、人参が入っています。

【規格】200g
【ケース入数】30入
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル

徳

JG　懐かしのハヤシライス　29-6　¥

焙煎した玉ねぎの風味とコクのあるデミソースが特徴です。

【規格】200g
【ケース入数】30入
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル

JG　インドカリーツイン　29-7　¥

手羽元2本入り。ヨーグルトやココナッツミルクを加えてまろやかに仕上げました。

【規格】200g
【ケース入数】30入
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル

JG　ビーフシチューR　29-8　¥

肉のうまみと柔らかさが特徴です。具材は牛肉、じゃがいも、人参が入っています。

【規格】300g
【ケース入数】30入
【賞味期限】18ヵ月
【調理方法】電子レンジ・ボイル

徳

MCC　マサラビーフカレー（中辛・辛口）　中辛29-9　¥　辛口29-10　¥

独自のブレンドスパイス（マサラ）で仕上げたヨーロピアンスタイルカレーです。
【規格】200g
【ケース入数】30袋
【賞味期限】24ヵ月
【調理方法】ボイル

徳

MCC　パウチ　マサラカレーソース（中辛）　30-1　¥

独自のブレンドスパイス（マサラ）で仕上げたヨーロピアンスタイルカレーソースです。

【規格】3kg
【ケース入数】4入
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

徳
受発C納

MCC　パウチ　タヒチカレー（ビーフ）　30-2　¥

ココナッツ、マンゴチャツネ、リンゴ等を加えたフルーティーなカレーです。

【規格】3kg
【ケース入数】4入
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

MCC　ビーフカレー（アオ）　30-3　¥

昔ながらのオーソドックスでありながら、スパイ感を効かせたビーフカレーです。

【規格】2号缶
【ケース入数】×12
【賞味期限】36ヵ月
【保存方法】別鍋温め

MCC　タヒチカレー（ビーフ）　30-4　¥

ココナッツ、マンゴチャツネ、リンゴ等を加えたフルーティーなカレーです。

【規格】2号缶
【ケース入数】×12
【賞味期限】36ヵ月
【保存方法】別鍋温め

MCC　パウチ　カレーソースデリシャス　30-5　¥

オリジナルブレンドの香辛料とフルーツチャツネをバランスよく配合したカレーソースです。

【規格】3kg
【ケース入数】4入
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

受発C納

MCC　デミグラスソース　30-6　¥

ブラウンルーをベースに香味野菜、ビーフブイヨン等素材を活かした昔ながらのデミソースです。

【規格】2号缶
【ケース入数】×12
【賞味期限】36ヵ月
【保存方法】別鍋温め

MCC　ミートソース（アカ）　30-7　¥

トマトをふんだんに使用した、さっぱりとした味わいのミートソースです。

【規格】2号缶
【ケース入数】×12
【賞味期限】36ヵ月
【保存方法】別鍋温め

MCC　ボロニア風ミートソース　30-8　¥

牛肉のうまみを活かし、じっくり煮込んで仕上げたボローニア地方のミートソースです。

【規格】140g×30（バラ）
※現在10個単位ではございません
【ケース入数】×3箱
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

徳

MCC　ナポリタンソース　30-9　¥

玉ねぎ、マッシュルーム、ソーセージの具材に甘く仕上げた洋食屋スタイルです。

【規格】140g×30（バラ）
※現在10個単位ではございません
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

徳

MCC　ナポリタンベース　30-10　¥

ナポリタンスパゲティ用のベースソースです。お好みの具材を加えて下さい。

【規格】1kg
【ケース入数】6入
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

MCC　パウチ　ストレートデミグラスソース　31-1　¥

ハンバーグやミンチカツ等かけソースで使用出来るストレートタイプのデミソースです。

【規格】3kg
【ケース入数】4入
【賞味期限】24ヵ月
【保存方法】ボイル

カゴメ　ミートソース　31-2　¥

合挽き肉、完熟トマトをベースに作った具材感・手作り感のあるミートソースです。

【規格】140g
【ケース入数】30入
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】常温保存

カゴメ　パスタソース　ナポリタン　31-3　¥

材料をじっくり炒めることで、フライパンで煽ったような炒め感をだしたソースです。

【規格】140g
【ケース入数】30入
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】常温保存

カゴメ　パスタソース　カルボナーラ　31-4　¥

牛乳、卵、ベーコンをバランスよく調味した、女性に人気の定番パスタメニューです。

【規格】140g
【ケース入数】30入
【賞味期限】12ヵ月
【保存方法】常温保存

はごろもフーズ　マカロニ　ゴールデン　31-5　¥

デュラムセモリナ１００％配合です。鮮明な黄色と歯ごたえのある食感が楽しめます。標準ゆで時間は11分です。(国内製造)

【規格】4kg
【ケース入数】　入
【賞味期限】37ヶ月
【保存方法】常温保存

ラ・ドリア　ホールトマト1号缶　31-6　¥

トマトの一大生産地域であるカンパーニア州アングリで契約栽培した畑から持ち込まれる、高品質で完熟なトマトを原料に生産されています。総生産60％が輸出に向けられており、世界中で親しまれています。

【規格】1号缶
【ケース入数】6缶
【賞味期限】30ヵ月

徳

コラビータ オリーブオイルエクストラバージンMED　31-7　¥

地中海沿岸諸国のオリーブを独自の割合いでブレンドしております。

【規格】
1L瓶
【賞味期限】
24ヵ月

徳

コラビータ オリーブオイルピュア　31-8　¥

エクストラバージンの配合割合を25％以上に設定した高品質のピュアオイルです。

【規格】
1L缶
【賞味期限】
24ヵ月

徳

雪印メグミルク　Gパルメザン　31-9　¥

香り高いパルメザンを粉末状にしたボトルタイプのチーズです。使いやすい常温タイプのため、卓上用としてご使用いただけます。

【規格】80ｇ
【ケース入数】36入り
【賞味期限】365日

ラ・モリサーナ

ラ・モリサーナ社は、南イタリア・モリーゼ州に位置する、
イタリアを代表するパスタメーカーのひとつです。
1912年創業、地域に根ざした伝統ある老舗メーカーです。
イタリア国内でも多くのイタリアパスタメーカーの中、
5本の指に入る販売シェアを誇っています！

①こだわりの原料

良質のデュラム・セモリナを使用した「黄金のパスタ」

モリーゼ州は温暖で乾燥した台地で、良質の小麦の栽培に適した土地です。
栽培の伝統を受け継ぐ地元産の良質のデュラム小麦を選別し、独自でブレンド。
合わせるデュラム小麦の品質の高さと割合がパスタの仕上がりの決め手となる為です。
さらに、タンパク質、特に　グルテンが多く含まれるカナダ産やアメリカ・アリゾナ産のものを合わせ、
厳選され最良のブレンドを得たデュラム小麦は、光輝く小麦畑のような“黄金色”を
帯びた美しいセモリナ粉へと挽かれていきます。

高品質な“水”の宝庫～モリーゼ州～

ラ・モリサーナ社が位置するカンポバッソは山々が連なる標高 700m の高地にあり、自然の宝庫。
山水に恵まれたモリーゼ州には、実に 30 を超える源泉が存在。その水源からあふれ出る清流が地下水と
なって流れだします。モリーゼ州は『イタリア国内で最もピュアな水を汲み上げることができる土地』と
イタリア国内をもとよりヨーロッパ全体でも高く評価されていています。
美しく清らかな自然が生む<モリーゼ州の水が美味しいパスタを造り出しているのです。

②安定した品質

アルデンテが長く続く　“秘訣”

ラ・モリサーナ社のパスタは厳密な管理に基づく“低温長時間乾燥”。高温乾燥と異なり、
均一にパスタの水分が無くなっていく為 <黄金のパスタ>に上がり、小麦の味が残ります。
また、タンパク質の含有率（14%以上）が高いことが特徴です。小麦は澱粉とタンパク質を含みますが、
なかでもグルテンを多く含むことで網目構造の膜が形成されます。
含有量が高いほど網目が細かくなり、パスタをゆでている間に成分や旨みが流れ出にくくなり、
栄養価が高く弾力性のあるパスタに仕上がっています。<アルデンテ>が持続する秘密はここにあるのです。

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.16　32-1　¥

「スパゲッティーニ」と呼ばれる少し細めのスパゲッティ。ソースを問わず幅広く使用可能。(茹で時間5-6分)
【規格】1.45mm　500g　【ケース入数】24

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.15 徳　32-2　¥

一般的な太さでお好みに合わせてあらゆるソースと合わせられる汎用性の高いパスタ。(茹で時間8-9分)
【規格】1.7mm　500g　【ケース入数】24

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.14　32-3　¥

南イタリアを思わせる太めのスパゲティ。しっかりとした食べ応え。
(茹で時間11-12分)
【規格】1.93mm　500g　【ケース入数】24

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.16　32-4　¥

「スパゲッティーニ」と呼ばれる少し細めのスパゲッティ。ソースを問わず幅広く使用可能。(茹で時間5-6分)
【規格】1.45mm　5kg　【ケース入数】3

ラ・モリサーナ社 スパゲッティ No.15　32-5　¥

一般的な太さでお好みに合わせてあらゆるソースと合わせられる汎用性の高いパスタ。(茹で時間8-9分)
【規格】1.7mm　5kg　【ケース入数】3

ペンネ、ペンネリガーテ、リガトーニ、フジッリ他ご相談ください