

# カレー・パスタ 他

Curry · Pasta other

## S&B ディナーカレーフレーク 35-1 ¥



発売以来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 35-2 ¥



風味豊かに熟成した、中辛タイプのカレーフレークです。

【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 35-3 ¥



バター風味とホワイトペッパー等のスパイスをミックスして仕上げたフレークです。

【規格】1kg  
【ケース入数】10  
【賞味期限】12ヵ月



## S&B 特製ビーフカレーミルポワ欧風 35-4 ¥



ミルポワのコクとバランスよく配合されたスパイス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】12ヵ月



## JG ザ・ビーフカレー21ヨーロッパ風 35-5 ¥



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・ポイル



徳

## JG 懐かしのハヤシライス 35-6 ¥



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・ポイル



## JG インドカレーツイン 35-7 ¥



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・ポイル



## JG ビーフシチューR 35-8 ¥



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・ポイル



徳

メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
MCC	ビーフカレー 青	2号缶	35-9			
MCC	タヒチカレー	2号缶	35-10			
MCC	ビーフカレー 赤	2号缶	35-11		●	
MCC	デミグラスソース	2号缶	35-12			●
MCC	ホワイトソース	2号缶	35-13			
MCC	クリームコンソープ	2号缶 2倍濃縮	35-14			



# MCC®

## KOBE

### エム・シーシー食品(株)

## MCC パウチ ビーフカレー (アカ) 36-1 ¥



野菜ベースでややマイルドに仕上げた手直ししやすいビーフカレーです。

【規格】3kg  
【ケース入数】4入  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳

## MCC パウチ マサラカレーソース (中辛) 36-5 ¥



独自のブレンドスパイス(マサラ)で仕上げたヨーロッパ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  
【調理方法】ポイル



納

## MCC パウチ タヒチカレー (ビーフ) 36-10 ¥



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  
【調理方法】ポイル



## MCC 新ビーフカレー・スーパー 200 36-2 ¥



爽やかな風味に仕上げたベーシックなカレーです。

【規格】200g×10  
【ケース入数】×3箱  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳

## MCC マサラビーフカレー (中辛・辛口) 中辛 36-6 ¥



独自のブレンドスパイス(マサラ)で仕上げたヨーロッパアンスタイルカレーです。

【規格】200g×10  
【ケース入数】×3箱  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳

## MCC ハヤシビーフ 36-11 ¥



デミグラスをベースに牛肉、玉ねぎ、マッシュルームを加えたハヤシビーフです。

【規格】200g×10  
【ケース入数】×3箱  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳

## MCC ポロニア風ミートソース 36-3 ¥



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

【規格】140g×10  
【ケース入数】×3箱  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



## MCC ナポリタンソース 36-8 ¥



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×10  
【ケース入数】×3箱  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳

## MCC きのことソース (バター醤油風) 36-12 ¥



バター醤油風味のソースに、しめじやたけのこを加えて仕上げました。

【規格】100g×10  
【ケース入数】×3箱  
【賞味期限】12ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳

## MCC ナポリタンベース 36-4 ¥



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  
【調理方法】ポイル



## MCC パウチ ストレートデミグラスソース 36-9 ¥



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  
【調理方法】ポイル



## MCC 汁なしカレーうどんの素 36-13 ¥



茹でうどんに濃厚なカレーソースをかけて仕上げる汁のないカレーうどんです。

【規格】100g  
【ケース入数】30入  
【賞味期限】24ヵ月  
【調理方法】ポイル



徳



カゴメ ミートソース 37-1 ¥



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 37-2 ¥



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 ボロネーズ 37-3 ¥



トマト、牛肉、ワインを煮込んだ、ボローニャ地方発祥の味わい深いミートソースです。

【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 カルボナーラ 37-4 ¥



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



ラ・ドリア ホールトマト1号缶 37-5 ¥



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



コラビータ オリーブオイルエクストラバージンMED 37-6 ¥



地中海沿岸諸国のオリーブを独自の割合でブレンドしております。

【規格】1L瓶  
【賞味期限】24ヵ月



コラビータ オリーブオイルピュア 37-7 ¥



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



ブイトーニNo.71 スパゲッティニプレミアム 37-8 ¥



本場トスカナ生まれ、デュラム小麦の高い風味と黄金種、強いコシともちもち感が魅力

【規格】1.6mm 5kg  
【ケース入数】3入  
【賞味期限】36ヵ月



メーカー名	商品名	商品詳細	商品番号	¥	徳	徳
MCC	ミートソース 赤	2号缶	37-9			
MCC	パスタソース カルボナーラ	160g	冷凍 37-10			
MCC	パスタソース 和風明太子	70g 5袋包装	冷凍 37-11			
はごろも	エルボマカロニ	4kg	37-12			

# ラ・モリサーナ



## Molisa



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ボ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「イタリア国内でも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。

### 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くなり、パスタをゆでている間に成分や旨み流れ出にくくなり、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 38-1 ¥

「スパゲッティニ」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 38-2 ¥

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 38-3 ¥

南イタリアを思わせる太めのスパゲッティ。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 38-4 ¥

「スパゲッティニ」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 38-5 ¥

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、フジリ他ご相談ください

コーヒー 紙カップ・他 シロップ類 エード・他 紅茶・お茶 ソフトドリンク・他 マーガリン・他 フルーツ缶・他 調理品他 パスター他 冷蔵品 アイスクリーム・他 冷凍加工食品 洗剤・割りばし・他 食材他 飲食関連 取扱い品