

il Lardo

ラルド

大理石の切り出し場として栄えるトスカーナ州コロンナータ村。
創業 1891 年の老舗「ボッテガ・ディ・アド」では、
大理石を削り出して作る石槽で豚の背脂を
「ラルド・イン・コンカ・コロンナータ」として仕上げるため、
職人らが丁寧に熟成を行い、光り輝く美しいスパイス香る名品を生み出します。



イタリア
トスカーナ州

LA BOTTEGA DI ADO'



LA BOTTEGA DI ADO' S.N.C.
「ボッテガ・ディ・アド」ブランド
アド社

THOMA SHOJI co.ltd / 登馬商事株式会社



イタリア トスカーナ産

LARDO IN CONCA COLONNATA



大理石の石槽
(コンカ)

ラルド・イン・コンカ・コロナータ 豚の背脂の塩漬け

180 日の期間、大理石の石槽で、
香草と共に漬け込み熟成させる。
独特の製法で光り輝く背脂が生み出されます。

スローフード協会イチオシの
同商品は、日本向け出荷の為、
商品製造の際、期間的に温度管理を行い、
認証を獲得しております。
その為、IGP 認定の製法と異なる為、
品質や風味はそのままですが、
名称にイン・コンカ（石槽）という名が刻まれます。



1pk 約 500g (真空パック)

GUANCIALE CRUDO

グアンチャーレ・クルード 豚のホホ肉の塩漬け

イタリア国内では、主にローマ以南向けに、
美味なる本物のアマトリチャーナを生み出す、
素材として愛されております。
脂の切れ味と香草とあわさった
肉の風味は、絶品です。

※ 3 アイテムとも使用するスパイスは、
胡椒、ニンニク、アサツキ、シナモン、
ナツメグ、ローズマリー、セージです。



1pk 約 400 ~ 600g (真空パック)

PANCETTA TESA CRUDO

パンチェッタ・テサ・クルード 豚のバラ肉の塩漬け

アド社が日本向けに開発した新商品。
2012 年より販売を開始し、
スパイスの風味と珍しい
生のパンチェッタという
目新しさが様々な料理の、
彩りを飾ります。
又、使用する部位がバラ肉の真ん中
である為、赤身と脂のバランスや、
商品個体差が少ない良品となります。



1pk 約 1000g (真空パック)

GUANCIALE E PANCETTA AFFETTATI

グアンチャーレ / パンチェッタ 冷凍スライス 100g パック



※ 写真はパンチェッタです。

使いやすい 100g パックを作成いたしました。
0.8 mm の薄切りスライスとなっております。
冷凍流通にする事で、一枚一枚の身離れが良く、
巻きものやパスタ、ピッツアのトッピングも可能です。