

la Bottarga

からすみ

地中海において随一清澄な海域に位置するサルディニア島、そのよごれのない海産物資源は近年になり高い注目を浴びます。そして、島南部の州都でもあるカリアリで古くよりのカラスミ、伝統製法を現代に引き継ぐ老舗が「スメラルダ社」です。新鮮な素材に丁寧な血抜きと筋抜き、熟練職人による繊細な塩蔵からの美しい仕上がりとえぐみのない味わいが特質です。



イタリア
サルデーニャ州



SMERALDA s.r.l

「スメラルダ」ブランド

スメラルダ社

THOMA SHOJI co.ltd / 登馬商事株式会社



イタリア サルディニア島産

イタリア・サルデーニャ島のからすみ

**BOTTARGA
DI MUGGINE
INTERA**

イタリア産からすみ全卵 100/150

ホールタイプの一番人気商品。
えぐみが少なく、仕立ても綺麗です。

1パック 約 100 ~ 150g
12パック単位もしくは 4kg (約 35パック) 単位
チルド流通 保持期限は入荷後約 6か月



**BOTTARGA
DI MUGGINE
INTERA PICCOLA**

イタリア産からすみピッコロ約80g

業界初の 1pk 単価での小ぶりのホールタイプ。
全卵 100/150g よりもお買い得な商品。

1パック 約 80g
12パック単位
チルド流通 保持期限は入荷後約 6か月



**BOTTARGA
DI MUGGINE
GRATUGGIATA**

イタリア産からすみ・パウダー

現地挽きによりコストダウンしながらも、色合い、
香りともにご満足頂けるパウダータイプ。

1パック 100g
12パック単位もしくは 4kg (約 35パック) 単位
チルド流通 保持期限は入荷後約 6か月



**MUCIAME
DI
TOONO**



1パック 100 ~ 400g
12パック単位
チルド流通
保持期限は入荷後約 6か月

まぐろの生ハム ムジャーメ・ディ・トンノ

マグロのフィレの生ハム。
ルッコラとあわせたサラダや、
オリーブオイルのマリネで！

**CUORE
DI
TOONO**

まぐろの心臓の塩漬 クオーレ・ディ・トンノ

珍味中の珍味、
マグロの心臓の塩漬け
蒸留酒にあう風味の商品です。

1パック 100 ~ 400g
12パック単位
チルド流通
保持期限は入荷後約 6か月

