

i Prodotti in Scatola

素材缶詰 - I -

グレチ社は、イタリア・エミリア・ロマーニャ州パルマに位置し、フレッシュの素材をそのままにコンセプトに鮮度抜群の野菜類缶詰を生産しております。

その中でも、プロントフレスコ（フレッシュに近い）商品として、

プロユース用に厳選した数種類をお届けいたします。

イタリアの大地の恵みを感じるグレチ社製品をぜひともお試しください。



イタリア
エミリア・ロマーニャ州



Greci Industria Alimentare S.p.a

「プロントフレスコ」ブランド

Greci 社

THOMA SHOJI co.,ltd. / 登馬商事株式会社

調理素材缶詰



イタリア エミリア・ロマーニャ産

「プロント・フレスコ」グレチ社製品

PAGINA.1

GRECI

PRONTOFRESCO



780g缶 × 6 / ケース

パルマ産 完熟トマトのオイルマリネ (セミ・ドライ トマト オイル漬) 780g缶

パルマで収穫されるローマ種のトマトを使用。
加熱処理を極力控え、フレッシュ感をしっかりと残すことにより、濃縮したトマトの旨みと風味が、口いっぱいに広がります。
調味料としてご使用頂いても、前菜としてそのまま即食頂いても、パスタやピッツァ、サラダの料理にあわせて頂いても、本物の旨みを堪能いただけます。

ペラーティシェフ ハイブリックス 最高級 イタリア・パルマ産 ホールトマト 2500g缶

イタリア・パルマにおいて丁寧に栽培されたローマ種のフレッシュ・トマトをクエン酸に浸けることなく、湯剥きしたハイブリックスの最高級かつ美味なるトマトホールです。
ナチュラルな甘みと濃厚な味わいはこれぞイタリアを表現する味わい。
通常商品との差別化を図ったグレチ社の神髄がこもる逸品です。



2500g缶 × 6 / ケース

ポルチーニ トリフォラーティ 800g ナポリ・ピッツァ専用ポルチーニ茸のソテー

約3mm幅にスライスした2種類のポルチーニ茸イタリアのナポリのピッツェリアでの採用率No.1濃厚なソースと上質なスライスのポルチーニが入った、汎用性が高い素材缶詰です。
肉感たっぷりのスライス、噛み応えと強烈な香り、コクを表現しております。
通年でのポルチーニメニューというご要望にお答えできる商品です。



800g缶 × 6 / ケース

i Prodotti in Scatola

素材缶詰 -Ⅱ-

グレチ社は、イタリア・エミリア・ロマーニャ州パルマに位置し、フレッシュの素材をそのままにをコンセプトに鮮度抜群の野菜類缶詰を生産しております。

その中でも、プロントフレスコ（フレッシュに近い）商品として、

プロユース用に厳選した数種類をお届けいたします。

イタリアの大地の恵みを感じるグレチ社製品をぜひともお試しください。



イタリア
エミリア・ロマーニャ州



Greci Industria Alimentare S.p.a

「プロントフレスコ」ブランド

Greci 社

THOMA SHOJI co.,ltd. / 登馬商事株式会社

調理素材缶詰



イタリア エミリア・ロマーニャ産

「プロント・フレスコ」グレチ社製品

PAGINA.2

GRECI

PRONTOFRESCO

カペリ・ディ・パンテレリア アル・サレ・マリノ IGP 1000g パンテレリア島産 ケッパーの塩漬

イタリアにおいて、ケッパー（カペリ）と言えば、パンテレリア産と口を揃えるほどの名産地からのお届け物です。
IGPのグレードも獲得し、スローフードとして、ますます世界中からの需要が高まる中、弊社も最高級の調味料として取り揃えております。
海風の中、しっかりと育ったケッパーの実は、通常流通される酢漬け等よりも味わい深く、シチリア産の塩と絡み合って料理の奥行きを深めます。



1000gパック × 6 / ケース

トンノ・アル・オリオ・オリーブ 620g缶 イタリア産マグロ・フィレのオリーブオイル漬

キハダマグロのフィレのみをオリーブオイルに漬けております。崩すことなく、すっぽりと缶に収められており、うっすらとピンクがかった色合いは最上品質の証。
通常のツナ缶とは明らかに一線を画す極みのツナ缶です。



620g缶 × 6 / ケース

リボリータ・アッラ・トスカーナ トスカーナ風 豆の煮込み 820g缶 (カーヴォロ・ネロ 黒キャベツ、 カンネリーニ 白いんげん豆、パン 入り)

イタリアのスープの定番、トスカーナ風の豆煮込み、リッポリータを即食タイプの缶詰で入荷しております。
黒キャベツのカーヴォロ・ネロと白インゲン豆は、もちろんの事、トスカーナ・パンのパーネ・トスカーナもあわせて入っております。
倍の重量の水を加えて、スープとして、そのまま召上ってキッチンの縁の下の力持ちとして、ご考慮下さい。



820g缶 × 6 / ケース

D.O.P ブロンテ産 ピスタチオ・ペースト 400g缶 濃厚 ピスタチオ・ナッツ、 パルミジャーノ・レジャーノ和え

世界最高級のピスタチオとパルミジャーノ・レジャーノがもたらす、濃厚な旨み。
色鮮やかな緑色の粗く残した粒感ペーストが、深い味わいと存在感を強調します。
乳製品との相性も抜群です。
お店のスペシャルティ素材として、ご活用頂けます。



400g缶 × 6 / ケース

i Prodotti in Scatola

素材缶詰 -Ⅲ-

グレチ社は、イタリア・エミリア・ロマーニャ州パルマに位置し、フレッシュの素材をそのままにをコンセプトに鮮度抜群の野菜類缶詰を生産しております。

その中でも、プロントフレスコ（フレッシュに近い）商品として、

プロユース用に厳選した数種類をお届けいたします。

イタリアの大地の恵みを感じるグレチ社製品をぜひともお試しください。



イタリア
エミリア・ロマーニャ州



Greci Industria Alimentare S.p.a

「プロントフレスコ」ブランド

Greci 社

THOMA SHOJI co.,ltd. / 登馬商事株式会社

調理素材缶詰



イタリア エミリア・ロマーニャ産

「プロント・フレスコ」グレチ社製品

PAGINA.3

GRECI

PRONTOFRESCO

カルチョッフィーニ・アンティパスト 780g缶

最高級 100% イタリア産

ミニ・アーティーチョークのオイルマリネ

ミニサイズの路地物のアーティーチョークを固ゆでにした後、オイル漬にしてあります。即食した際、アーティーチョークの風味と旨みが口の中に広がります。通常品に比べて小ぶりながら味わいが濃く、素材として調理の色合いと奥行きを演出します。こちらグレチ社の誇る、美味なるラインナップです。



780g缶 × 6 / ケース

カルチョッフィ・アル・ナトゥラーレ 2500g缶

イタリア産 アーティチョークの水煮

旬の路地栽培アーティーチョークを厳選し、さっと固ゆでしております。フレッシュの甘み、風味、食感を存分に残しており、フレッシュ感を保つ為のクエン酸を微量にする事で、酸っぱすぎない素材品となります。サラダや焼き色をつけてガロニーなどにもご使用頂けます。



2500g缶 × 6 / ケース

サルサ・アレ・ノーチ 400g缶

イタリア産 クルミソース

クルミとパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズがもたらす濃厚な旨み。粗く残した粒感が、クルミの存在感を強調します。乳製品などでのばしてピッツアの Pasta のソースにもリーズナブルにお使い頂ける、汎用性の高い日本人好みの万能ソースです。



400g缶 × 6 / ケース

クレマ・ディ・ズッカ マントヴァーナ 830g缶

マントヴァ産 カボチャのペースト

北イタリア・マントヴァの原産地呼称指定の甘いカボチャを丁寧にペースト状にしてお届けします。南イタリア産に比べ、味の濃さも美味しさも格段に違うマントヴァのカボチャの滋味深さは、ポタージュや Pasta の詰め物に使用した際、際立ちます。ぜひともイタリアの初秋の風物詩をお楽しみください。



830g缶 × 6 / ケース