

# *i Formaggi Freschi*

## フレッシュ・チーズ

イタリアの誇る食材の一つとして水牛製モッツァレラチーズ。  
この南イタリアの誇りともいえる DOP 認証の職人技の光る逸品に加え、  
プーリアよりモッツァレラの中に生クリームが入った小ぶりのブラッティーナ、  
ヴェネトよりアジアーゴを作り終えた後の温かいホエーを使用した、  
クリーミーなリコッタ・フレスカを毎週空輸でお届けしております。  
レ・キッケ・デル・カザーロのブランドを冠し、抜群のクオリティと味わいの  
フレッシュチーズのラインナップをぜひともお試し下さい。





# MOZZARELLA DI BUFFALA Campana D.O.P

モッツァレラ・ディ・ブッフアラ カンパーナ D.O.P 250g



イタリアを代表するフレッシュチーズです。毎週金曜日に入荷を行っております。

水牛乳 100%のみでつくられた本物のモッツァレラチーズ。

世界中で愛されるブッフアラのみが持つ濃厚なミルクと独特の香りをぜひ！



## Mozzarella Di Buffara Campana D.O.P

モッツァレラ・ディ・ブッフアラ カンパーナ D.O.P 250g

250g (50g×5個)入り 12パック/ケース

賞味期限 製造後 28日 / 冷蔵流通

水牛乳モッツァレラ発祥の地サレルノにて伝統製法で生産されます。搾乳から12時間以内に製造し、最短での空輸入荷を行っております。

日本到着後も約3週間品質保持期間があるため扱いやすく、1個50gの粒は経済的です。

よもやま話！

水牛の乳脂肪分は約8%と牛乳の3～3.5%に比べ高く、ミルク本来の甘さと余韻の長さが感じられます。

熟練の職人が練り上げる伝統的なモッツァレラには、しっかりとした弾力とジューシーさがあり、鮮度の良さを証明する繊維質が存在しております。日本にいながら本場の味をぜひともご賞味ください。



# BURRATINA

ブラッティーナ 120g

ちいさいブラータを意味する「ブラッティーナ」。

「モッツァレラ」の生地で作った巾着に、パスタフィラータされたチーズと生クリームをあわせた濃厚でとろけるような贅沢な食感の大人気チーズです。



## Burratina

ブラッティーナ 120g

120g パック 30 パック単位

賞味期限 製造後 8日 / 冷蔵流通

使いきりサイズの120gパックに入り、濃厚な甘さと旨み、ほどよい酸味のバランスがあります。生クリームと合わさったストラッチャテッラと呼ばれるチーズクリームのとろけ具合は、お皿の上のカット面からも異彩を放ちます。

よもやま話！

フィラータ系と称されるチーズは、繊維状になったチーズ生地（パスタフィラータ）を混ぜたり、水分を抜いたり、生クリームとあわせたりと様々変形させて作成する特殊なチーズとなります。代表的なモッツァレラだけでなく、ブラータやスカモルツァが挙げられます。独特のキュキュとした食感が特徴です。





## RICOTTA

リコッタ 250g

クレモーズタイプといわれる高密度でなめらかな質感と自然な甘さが特徴のリコッタチーズです。



### Ricotta

リコッタ 250g

250g 入り 18 パック / ケース

賞味期限 製造後 21 日 / 冷蔵流通

北イタリア・ヴェネトでアジアゴ DOP に使用した高品質のホエーのみを厳選して使用し、仕上げに生クリームは使わず乳化させることでクリーミーに仕立てております。

日本到着後も約 2 週間保持期限があるため扱いやすいです。

よもやま話！

伝統的なリコッタ製法では、自然のままの状態で凝固するのを待ちますが、今日ではクエン酸を使用して凝固させる方法が一般的です。このクエン酸をいれることで固めるという点でチーズであるかないかがよく議論されますが、おからのような独特なチーズと弊社では位置付けております。



## GRANA PADANO GRATTUGIATO

グラナパダーノパウダー 1kg



イタリアで最も生産量の多いグラナパダーノを日本でパウダー加工しております。

国内加工流通のため、独特の粗びきでの粒感の良さを実現。

セルロースも無添加で、ナチュラルな味わい。



### Grana Padano Grattugiato

グラナパダーノパウダー 1kg

1000g パック 10 パック単位

賞味期限 製造後 120 日 / 冷蔵流通

通常は 9 か月熟成のグラナパダーノホールを使用する通称「キッチンのハズバント」とよばれるグラナパウダーですが、弊社では 12 ~ 15 か月の長期熟成品を使用し、甘口で香り高いワンランク上の商品をお届けしております。

よもやま話！

グラナパダーノとパルミジャーノレジャーノの大きな違いは餌の違い。牛の食べる牧草は、サイレージと呼ばれる発酵させた藁を与える事が大半ですが、こちらを牛が食しますと生み出される牛乳の中にチーズになった際、ガスを発生させる酪酸菌が入ります大きなホール状で熟成させた時にガスによる爆発がないように食べさせないというレジャーノだけの特殊なルールの違いです。