

# *i Prodotti in Scatola*

---

## グレチ 野菜素材缶詰

イタリア・エミリア＝ロマーニャ州パルマに位置するグレチ社は、  
「プロント・フレスコ」というブランド名の通り、  
フレッシュの素材をそのままにをコンセプトに、  
缶詰なのに美味しいと言われるアイテムをご提供しております。



**イタリア**

エミリア・ロマーニャ州



## GRECI PRANTOFRESCO -POMODORO-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -トマト-

8月の最盛期、イタリア第2のトマト収穫高を誇るパルマでは、グレチ社のプールに大量のトマトを運び込みます。南イタリアとの違いは、地面を這わせずに枝の上で育てたローマ種のトマトを傷がつかないように丁寧に手摘みで収穫しているところ。傷やカビがない為、工場内のオーブンでの火入れが可能となり、ジューシーなセミドライトマトが生み出せます。



780g缶 × 6 / ケース

### Pomodori Rustici Semisecco

パルマ産 セミドライトマトのオイルマリネ

ブランド：プロント・フレスコ

780g缶 6缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 カ月 / 常温流通

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、凝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・ピッツァに合わせても、本物の旨みを堪能頂けます。

ポイント!

コンセプトは、「夜の営業が終わったレストランの厨房のオーブンの残り火を使い、翌朝まで入れていた自家製感！」まさに、レストランで作りましたを目標に商品開発し、ジューシーさを実現した「セミ」ドライトマト。南イタリア産は、天日干しとなる為、このジューシー感は残りません。モッツアレラとあわせてカプレーゼで是非!



## GRECI PRANTOFRESCO -PORCINI-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -ポルチーニ-

原料のポルチーニ茸の主な生産地はなんと、南半球の南アフリカ。その他、ブルガリアやマケドニアといった周辺諸国から良質なキノコの原料を冷凍で買い入れ、加工しております。約3mm幅にスライスされた2種類のポルチーニがソースと混ぜてパッキングされております。



800g缶 × 6 / ケース

### Porcino Trifolato

ポルチーニ・ソテー

ブランド：プロント・フレスコ

800g缶 6缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 カ月 / 常温流通

イタリアのナポリのピッツェリアでの採用率 No.1 の濃厚なソースと上質なスライスが入った、汎用性の高い素材缶詰です。肉感たっぷりのスライスには、噛み応えと強烈な香り、コクを表現しております。ナポリピッツァに是非!

よもやま話!

間違い続けて10年間!

ポルチーニの缶詰商品を供給開始してから約10年の間、弊社ではプロント・フレスコの別のアイテムを主力として販売しておりました。しかしながらナポリで修業されたピッツァイオーロさんから、現地採用率 No.1 で、使用していたのは、こっちだよとポルチーニ・ソテーを紹介され、販売開始。失われた10年が… 弊社のトホホなお話です。



## GRECI PRONTOFRESCO -CAPPERI-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -ケッパー-

シチリア島から船で約1時間。小さなパンテレリア島はヨーロッパ随一のケッパーの名産地。I.G.P 認定すらされる小粒で風味豊かなケッパーは、素材というよりも、調味料。シチリア産の塩と相乗効果で旨みを増します。



1000gパック × 6 / ケース

### Cappero Di Pantelleria I.G.P.

パンテレリア島産 ケッパー塩漬け I.G.P

ブランド：プロント・フレスコ

1000gパック 6 パック / ケース

賞味期限 製造後 24 カ月 / 常温流通

フクチョウソウ科の花のつぼみという、日本でなじみのないケッパー。トマトやキャベツとの相性抜群で、ブッタネスカといったレシピでは、塩味の決め手として活躍します。

素材よりも塩味のある風味の調味料。

ポイント!

ジョルジオ・アルマーニが愛し、別荘をたて一年の半分を過ごすパンテレリア島は、海風のつよい植物には厳しい環境の、小さな島。そんな中で、可憐な花を咲かせるケッパーの品種は、トゲフクチョウボクというワイルドなネーミング。パンテレリア島ならではの、大自然だからこそ生まれるつぼみには、地中海の滋味が満載です。



## GRECI PRONTOFRESCO -TONNO-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -ツナ缶-

地中海で水揚げされるキハダマグロのフィレ肉を上質なオリーブオイルを使用して、漬け込み“マリネ”しております。うっすらピンクがかった色合いは最高級の証です。



620g缶 × 12 / ケース

### Tonno Al Olio Di Oliva

イタリア産 マグロのオイル漬け

ブランド：プロント・フレスコ

620g缶 12 缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 カ月 / 常温流通

漁獲量が制限されているキハダマグロは、原料としてもコストが上昇し続けております。しかしながら、オリーブオイルの風味にまけないじんわりとした旨さを生み出すため、良質なマグロを入手し続けております。トンナータやトマトとあわせたパスタで是非!

よもやま話!

「ヴェントレスカ」と呼ばれるマグロのど真ん中のフィレから腹身の部位をオリーブオイル漬けにした商品が、ツナ缶の中で一番美味しいというお声を耳にしますが、グレチ社では、その声もふまえて改良を続け、オリーブオイルに負けないさっぱりとした脂身と旨い赤身を低温でセミクックすることで、美味しさを表現するという手法にたどり着きました。



GRECI PRONTOFRESCO

-DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰

- 2倍濃縮トマトペースト -

昔からある濃縮トマトソースは、やっと近年に市民権を得ました美味しく、リーズナブルな商品は、イタリアンレストランよりも、むしろフランス料理店やカレー屋で重宝されます！



850g × 6 / ケース

### Doppio Concentrato Di Pomodoro

イタリア産 2倍濃縮トマトソース

ブランド：プロント・フレスコ

850g 缶 6 缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 か月 / 常温流通

ギュギュッと完熟トマトを濃縮しました。

イタリア産の名産地、パルマのトマトは夏の太陽の光をたくさん浴びて、甘く・美味しく育ちます。

コストダウンにもなる、新タイプのトマトソース、ぜひ！

よもやま話！

イタリアのトマト生産量第一位は、皆さんの想像通りプーリア州なんですが、なんと第2位はパルマのあるエミリア＝ロマーニャ州なんです！南イタリアに比べ、農機具の揃ったパルマ近郊では背の高さに一定に育てたトマトを刈り取る形での収穫をする為、土（カビ）や虫がつかない良質なグレードを生み出します。まさに隠れた名産地です！



GRECHI PRONTOFRESCO -SOUP-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -スープ-

イタリアのスープの定番、トスカーナ風豆煮込み、リボッリータを即食タイプの缶詰で入荷しております。倍の重量のお湯を加えて希釈して頂くと、簡単便利なそのまま美味しいスープとなります。ルームサービスなどでご検討下さい。



820g缶 × 6 / ケース

### Ribolita Alla Toscana

イタリア産 リボッリータ

ブランド：プロント・フレスコ

820g缶 6 缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 か月 / 常温流通

黒キャベツのカーヴォロ・ネロと白いんげん豆のカンネリーニは、トスカーナの代表的なお野菜。

リボッリータという名前は、Ri（=再び）ボリータ（=煮る）の意味で、パン等を入れ翌日温めて食べる定番スープです。

よもやま話！

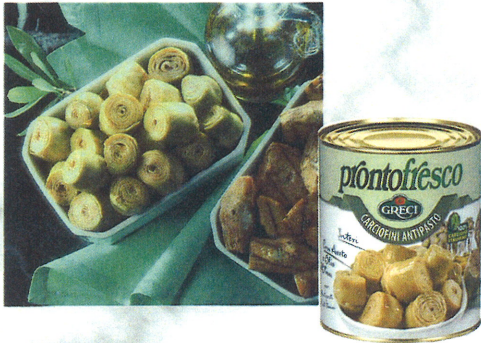
日本の味噌汁のように、トスカーナではリボッリータが定番！

豆が大好きな中部イタリアのトスカーナの方々は、残った野菜やお肉を作り置きのリボッリータに入れて、再加熱して食します。キャベツや豆がなくても、美味しいスープとして各ご家庭で味わわれる郷土料理の代表です。



## GRECI PRONTOFRESCO -CARCIOFI-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -カルチョッフィー-  
南イタリア・プーリアで収穫され、凝縮された旨みがあり、付加価値が高いとされる  
小粒のアーティーチョーク（カルチョッフィー）をオイルマリネにしてお届けしております。



780g缶 × 6 / ケース

### Carciofini Antipasto

イタリア産 ミニアーティーチョークのオイルマリネ

ブランド：プロント・フレスコ

780gパック 6 パック / ケース

賞味期限 製造後 24 カ月 / 常温流通

即食した際に、アーティーチョーク本来の風味と旨味が、  
口の中に広がる仕立てとして、固ゆで後にオリーブオイルを  
使用します。繊細なアーティーチョークの香りと滋味を活かす為、  
オイルはコーティングの手段と考えて生産されております。

よもやま話！

春を告げる食材として、日本のタケノコのように食されるアーティーチョークは、和名では朝鮮アザミ。

古来より娯薬としてとらえられており、イタリアからフランスへの伝播はこちらもかの有名な、カトリーヌ・メディチ。

日本では栽培条件があわずにあまり受け入れられていないが、西洋人にはたまらない食材です。



## GRECI PRONTOFRESCO -CARCIOFI-

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰 -カルチョッフィー-  
3月～5月にヴェネト州周辺で露地栽培され収穫されるアーティーチョークのハートと呼ばれる、  
中心部分をサッと固ゆでし、鮮度を保つため微量のクエン酸とあわせてマリネにしてあります。  
食感が保たれ、すっぱすぎない汎用性の高い商品となっております。



2500g缶 × 6 / ケース

### Cuori Di Carciofo

イタリア産 アーティーチョークの水煮

ブランド：プロント・フレスコ

2500g缶 6 缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 カ月 / 常温流通

フレッシュ感を保つために必要なビタミン C をクエン酸で、補うことで  
酸味をおさえながらも鮮度を保ち、シャキシャキとした食感を実現。  
この鮮度を保つ技術がグレチ社の技とお伝え出来ます。  
アーティーチョークは美味しいと実感できる商品です。

よもやま話！

イタリアではカルチョッフィー、フランスではアーティーショーと呼ばれるアーティーチョークですが、イタリアで流通する  
品種は主に3つ。弊社のオイルマリネで使われるロマーナ種、丸っこいマモーレ種（こちらは水煮で使用）、現地が一番  
美味しいと評価されるとんがったスピネ種。まだまだ奥が深く、品種による食べ比べも面白いです。



GRECI PRONTOFRESCO

- PERE WILLIAMS INTERE ALLO SCIROPPO -

グレチ社「プロント・フレスコ」ブランド イタリア産 素材缶詰

- 洋ナシのシロップ漬 -

イタリア人の愛する洋ナシ。西洋を感じる、日本人が驚く独特の風味と香りを持つ果実。色鮮やかに

鮮度と触感を残し、甘すぎず美味しさと使いやすいサイズで取り揃えた「タルト」や「マCHEDニア」にもご活用頂ける、ドルチェ商材です。



2600g × 6 / ケース

### Pere Williams Intere Allo Sciroppo

イタリア産 洋ナシのシロップ漬

ブランド：プロント・フレスコ

2600g 缶 6 缶 / ケース

賞味期限 製造後 24 か月 / 常温流通

甘みをおさえ、コンポート等への再調整も可能。

1 缶に約 16 粒。香りの強い小粒の玉を歯ごたえを残し、使いやすく加工しました。



洋ナシは、バラ科。イチゴと並んで、バラ科とは思われない品種の果物ですが、ヨーロッパの方々は、バラ科が大好き。アンズ、プラム、モモ、プルーン、リンゴ、ネクタリン。朝食で食す、果物はだいたいバラ科です。ピパ・バラ科！

## INTRODUZIONE DI SOCIETA

### サプライヤーご紹介



大量のトマトが入荷します



## GRECI Industria Alimentare S.p.A

グレチ社

イタリア・エミリア・ロマーニャ州パルマに位置する総合野菜缶詰を手掛ける、トマトメーカー。

創業は1923年。缶詰のみを扱い、ホールトマトのクオリティには絶対の自信を持つ、イタリアでもワンランク上の缶詰メーカー。

季節ものの商品もあり、味へのこだわりは強い。



グレチ社のトマト入荷の際の選別の厳しさと高値での買取は、パルマでも有名です。バルクでいくらという相場があり、検品も一籠から数個取り出してという作業が一般的ですが、グレチ社は、カビや割れのものや良品とでしっかりと選別し、良品に対して高値で買います。生産者と協力しながら、良質なトマト製品を生み出そうとする努力が感じられます。