



中部イタリア・ウンブリア州

12月～3月初旬限定

フレッシュ黒トリュフ (Tuber Melanosporum)



イタリア中部にあるウンブリア州は、ヨーロッパ圏内でも随一のトリュフ生産地です。特に今回ご紹介させて頂く黒トリュフはウンブリア州をはじめ中部イタリアでよく取り扱われている品種で、様々な郷土料理に登場します。黒トリュフはヨーロッパに出回る食用トリュフの中でも高価なあがる食材なため、パスタ料理などにたくさんかけて供されます。毎年12月から3月の期間限定でご案内致します。



そもそもトリュフとは？

地中で樹木の根に絡みつくように佇む子実体(キノコ)です。木の根から成長に必要な栄養分を吸収し、成長すると芳香を放ち動物に自らを食べさせて繁殖します。従ってシーズン後半を迎えるころ、そのトリュフ特有の香りを最も強く放ちます。

食用としてヨーロッパで流通が認めれているのが9種類、一般的に出回っているのが6種類ありますが、当社で取り扱っているのはサマートリュフ、秋トリュフ、黒トリュフ、白トリュフの4種類です。

商品名：イタリア産フレッシュ黒トリュフ

原産国：イタリア(ウンブリア州)

販売期間：毎年12月～3月初旬



生産地である
ウンブリア州

登馬商事株式会社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町3-2

TEL:03-5640-4026

FAX:03-5640-4032