

Martelli

マルテッリ



▲1926年から続く家族経営パスタ工房

伝統的にパスタはローマでは青い袋、トスカーナでは黄色の袋に入れられて売られていました。マルテッリの黄色い袋はトスカーナの伝統を今に残す意志の表れなのです。トスカーナ州、ピサ丘陵の中世の面影を残す小さな丘の村、ラーリ。

1926年、この村にマルテッリが設立されました。以来、伝統的で最高品質なパスタをマルテッリ一族のみで作ってきました。そして、今も家族8人だけで運営されています。

今では農業が近代化され、パスタ作りも近代化されました。安価な輸入小麦を使い、工場で大量に素早く作られるパスタが主流となってしまいましたが、彼等の原材料は全てイタリア産。伝統的なセモリナ挽き硬質小麦粉を原料とし、今や一般的になった機械乾燥ではなく、自然乾燥による職人的製法を、いまだに続けているのがマルテッリ。今では非常に珍しい本物のパスタです。

『私達のパスタは自然に任せ、ゆっくり時間をかけて手で作られます。このような手法のパスタ作りは経済の発展と共に無くなってしまいました。長い時間が必要で、生産量も限られてしまうのですから効率的ではありません。しかし、素材の香や個性、味わいの為には、とても重要な事なのです』

1950年以降の経済成長の中多くのパスタメーカーが近代的設備に移行していく中、デイーノとマリオのマルテッリ兄弟は、伝統を選び、高品質を捨てませんでした。この小さなパスタ工房の仕事は100年前のイタリアの味を今に残しているのです。

▲50時間かけて自然乾燥

残念な事に、今では、ほぼ全ての小麦は海外から輸入されていますが、マルテッリではモリーノ・ボルゴリオの最高峰イタリア産デュラム小麦のみを使用します。小麦本来の風味を強く感じさせる為には最高の素材が必要なのです。

現代製法では、早く生産する為、セモリナ粉をお湯で素早く練っていきますが、それではセモリナ粉にストレスを与えてしまいます。マルテッリでは冷水を使い、グルテンを刺激しないよう、ゆっくりと合わせていきます。

『今ではテフロン加工されたダイス（型）で素早く成型し、50度以上の高温で一気に乾燥させ、大量に生産するパスタが主流ですが、マルテッリは違います。ブロンズ製のダイスを使い、パスタにストレスをかけないように、ゆっくりと押し出し、成型。自然風を入れながら、36度以下の低温で50時間以上かけて乾燥させます』

テフロンで高速で押し出され、高温で乾燥させたパスタの表面はツルツルでガラス質。風味も弱いのですが、ブロンズ・ダイスでゆっくり押し出され、低温で乾燥させたパスタの表面は多孔質でザラつきがあり、小麦本来の風味が強く、旨味も強いのです。

多孔質なのでソースの絡みも良くなります。その反面、高温多湿には弱く、セモリナ粉の風味が損なわれる事がありますので、取り扱いにはご注意ください。

▲家族8人による手作りの味

1926年から家族のみでパスタを作り続けているマルテッリ。原料選びから袋詰めまで全て家族の手作業で行われているのです。イタリアで最も重要な食材であるパスタは海外からの輸入小麦を使い、工業化が進み、本来のパスタとは、ほど遠いものになってしまいました。100年前、パスタは各家庭でセモリナ粉を練って、作られていました。今の大量生産パスタとは全く違う経験が、そこにはあるはずです。その頃の美味しさを今に残す最後の作り手がマルテッリなのです。



メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新していますのでご利用下さい！



| PRICE LIST |

Martelli

最新の在庫状況は右の QR コードからご確認頂けます▶



“Artisan” Spghettini 1.6mm

アルティザン・スパゲッティーニ・1.6mm【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,080	商品コード	MASP16
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	○
JAN	8018048000038	賞味期限	2028/2/25
メモ	100%イタリア産小麦、低温50時間乾燥		

最も軽やかで食べやすく、調理時間も短めで仕上げやすいのが1.6mmのスパゲッティーニ。どんなソースにも合わせられます。



“Artisan” Spaghetti 2.0mm

アルティザン・スパゲッティーニ・2.0mm【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,080	商品コード	MASP20
容量	500g袋入	サイズ	125×330mm
入数	20	在庫	○
JAN	8018048000014	賞味期限	2028/2/25
メモ	100%イタリア産小麦、低温60時間乾燥		

うまい!!

マルテッリの使うイタリア小麦の質の高さを感じやすいのは2.0mmです。パスタを奥歯で噛みしめる時に、この位の厚みがあると粉の香と旨味が最も強く感じられます。



“Artisan” Penne Classiche

アルティザン・ペンネ・クラシカ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,080	商品コード	MAPECL
容量	500g袋入	サイズ	160×280mm
入数	20	在庫	○
JAN	8018048000021	賞味期限	2027/11/9
メモ	100%イタリア産小麦、低温100時間乾燥		

元々、ペンネには溝がありませんでした。溝のある現在のペンネ・リガーテでは、最近の流行なのです。元々、ペンネとは尖った見た目通りシャープなパスタなのです。



“Artisan” Fusilli di Pisa

アルティザン・フジッリ・ディ・ピサ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,080	商品コード	MAFSPI
容量	500g袋入	サイズ	160×280mm
入数	20	在庫	○
JAN	8018048000090	賞味期限	2028/2/25
メモ	100%イタリア産小麦、低温100時間乾燥		

ねじれにソースが絡むフジッリ。マルテッリのフジッリはねじりが1周り多いんです。何故か？ピサの斜塔の螺旋階段と同じ回数ねじっているのでフジッリ・ディ・ピサと言われています。



“Artisan” Maccheroni di Toscana

アルティザン・マカロニ・ディ・トスカーナ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	1,080	商品コード	MAMATO
容量	500g袋入	サイズ	160×280mm
入数	20	在庫	○
JAN	8018048000045	賞味期限	2027/11/9
メモ	100%イタリア産小麦、低温120時間乾燥		

うまい!!

トスカーナの伝統的なマカロニで表面に凹凸があるのが特徴。マカロニは1回噛むと、実質は2回パスタを噛む事になるので、最も粉の味わいを感じられると言われます。小麦の風味を最も感じられるのです。

CHECK

ブロンズ・ダイス製法

現代のパスタはテフロン加工された金型（テフロン・ダイス）を使って高速で押し出し成型する為、表面がすべすべで、ざらつきがありません。マルテッリは上質の小麦を伝統的なブロンズ製の型に入れ、ゆっくり押し出すのでパスタの表面は適度にざらつき、多孔質になり、ソースがよく絡み、独特の食感を生み出すのです。日本の蕎麦と同じように、粉の味を味わうのが本来のパスタ！感動できるパスタですよ！