

稻垣商店
最新食材リスト

出荷ロット【契約店様】ケース単位 / 【レストラン様】卸店、酒販店様へお問い合わせ下さい

ご注文はメールでお願いします： info@inagakishoten.com

PASTA

Martelli (マルテッリ)

Fabbri (ファブリ)

OLIO DI OLIVA

Lamoresca (ラモレスカ)

ACETO

Cesare (チーザレ)

Giuseppe Giusti (ジュゼッペ・ジュスティ)

PASSATA DI POMODORO

Belfiore Famiglia Ciarlo (ベルフィオーレ・ファミリア・チャルロ)

MIELE

Giuseppe Coniglio (ジュゼッペ・コニー・リョ)

Martelli

マルテッリ

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

イタリア人が憧れるパスタ、マルテッリ。1926年から100年間、同じ場所で、同じ機械で、同じレシピで、同じ家族で作られてきたトスカーナの伝統的手作りパスタ。近年人気のクラフト・パスタの最高峰とも言われます。イタリア産小麦のみを使い、ブロンズダイスで成形。乾燥工程は50度以下で50時間以上かけて、ゆっくりと乾燥させます。作るパスタは100年前から5種類のみ。100年前から何も変わらないマルテッリ家の手作りパスタです。生産量が限られる為、年間5回だけ出来立てのパスタを日本向けに出荷してくれます。



“Artisan” Spaghetti 1.6mm

マルテッリ・アルティザン・スペッティ・1.6mm【ブロンズ・ダイス】

商品コード：	MASP16	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	在庫：
JANコード：	8018048000038	サイズ：	125×330mm			賞味期限：	2028/7/1

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 毎日食べたくなる軽さを持ちながら、伝統的パスタの小麦感や香、旨味を味わえるのが1.6mmのスペッティーニです。パスタ料理を1ランク上に持ち上げてくれるよう。



“Artisan” Spaghetti 2.0mm

マルテッリ・アルティザン・スペッティ・2.0mm【ブロンズ・ダイス】

商品コード：	MASP20	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	在庫：
JANコード：	8018048000014	サイズ：	125×330mm			賞味期限：	2028/7/1

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： イタリア小麦の質の高さを最も強く感じられるのはスペッティ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

マルテッリ・アルティザン・ペンネ・クラシック【ブロンズ・ダイス】

商品コード：	MAPECL	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	在庫：
JANコード：	8018048000021	サイズ：	160×280mm			賞味期限：	2028/2/29

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 元々ペンネには溝（リガーテ）がありませんでした。本来のペンネは尖った見た目通りシャープな味わいを演出するパスタなので溝は無かったです。マルテッリのペンネは溝のないペンネ・クラシック。



“Artisan” Fusilli di Pisa

マルテッリ・アルティザン・フジッリ・ディ・ピサ【ブロンズ・ダイス】

商品コード：	MAFSPI	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	在庫：
JANコード：	8018048000090	サイズ：	160×280mm			賞味期限：	2028/7/1

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 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。地元のラーリ村に近いピサの斜塔の螺旋階段と同じ回数ねじってあるのでフジッリ・ディ・ピサと言われています。



“Artisan” Maccheroni di Toscana

マルテッリ・アルティザン・マカロニ・ディ・トスカーナ【ブロンズ・ダイス】

商品コード：	MAMATO	容量：	500 g	出荷ロット：	20	参考上代：	在庫：
JANコード：	8018048000045	サイズ：	160×280mm			賞味期限：	2028/2/17

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

商品説明： 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。1回噛むと、実質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ます。小麦の風味を最も楽しめるトスカーナらしいパスタ。

生産者情報
PDFをクリック

PDF



トスカーナで130年の歴史を誇るファブリ。マルテッリと同じくクラフト・パスタの先駆けですが、イタリア国内では小売りはしておらず、レストランのみに卸しています。また、エミディオ・ペペ、アンペレイア、パンフィ、バオロ・ペア、フレスコバルディ等のパスタを作っているのもファブリなんです。ファブリはパスタ作りの全行程で38度を超ません。38度を超えるとグルテンが不活性化し、消化不良の原因になるのです。また、38度以下ではパスタ内のスター（糖分）が焦げないので苦味が出ず、自然な甘味がソースに解け出します。セモラート（全粒粉ではなく、外皮は取除き、胚乳やアリューロン層は使用）のみ。



小売用：紙巻
業務用：ビニール

"Semolato" Spaghetti NO.5 Bio 2.35mm (wrapped in paper)

セモラート・スパゲッティ NO.5・ビオ【プロンズ・ダイス】紙巻

				在庫：	在庫有
商品コード：	FAS523	容量：	500 g	出荷ロット：	14
JANコード：	8001397098054	サイズ：	90×290mm	参考上代：	1,700

				在庫：	在庫有
商品コード：	FAS523-R	容量：	500 g	出荷ロット：	20
JANコード：	8001397098054	サイズ：	90×290mm	賞味期限：	2027/8/12

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスター（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

"Semolato" Spaghettini Toscani Bio 2.75mm (wrapped in paper)

セモラート・スパゲットーニ・トスカーニ・ビオ【プロンズ・ダイス】紙巻

				在庫：	在庫有
商品コード：	FAST27	容量：	500 g	出荷ロット：	14
JANコード：	8001397098009	サイズ：	90×290mm	参考上代：	1,700

セモラート・スパゲットーニ・トスカーニ・ビオ【プロンズ・ダイス】ビニール袋

				在庫：	在庫有
商品コード：	FAST27-R	容量：	500 g	出荷ロット：	20
JANコード：		サイズ：	90×290mm	参考上代：	1,600

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスター（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

"Semolato" Penne Rigate Bio

セモラート・ペンネ・リガーテ・ビオ【プロンズ・ダイス】

				在庫：	在庫有
商品コード：	FAPENR	容量：	500 g	出荷ロット：	12
JANコード：	8001397098443	サイズ：	125×200mm	参考上代：	1,300

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスター（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。

"Semolato" Tortiglioni Bio

セモラート・トルティオリーニ・ビオ【プロンズ・ダイス】

				在庫：	在庫有
商品コード：	FATRTL	容量：	500 g	出荷ロット：	12
JANコード：	8001397098399	サイズ：	125×200mm	参考上代：	1,300

38度以下で作られたパスタはグルテンが生きています

商品説明： トスカーナの古代小麦カベッリ種のみを使用。練りから成形、乾燥まで全て38度以下で行うのでスター（糖）が焦げておらず甘味が残っています。またグルテンも活性化しているので胃もたれしません。



世界最高品質と言われるスペイン、カンタブリア海峡で朝獲れたカタクチイワシを機械を使わず、手作業で、その日の内に塩漬け。一切、冷凍する事はありませんので魚臭さは全くありません。また、魚体が大きいものを厳選しているのでオリーブオイル漬けのアンチョビは大きく新鮮なピンク色です。最近では安価なひまわり油に漬けられているものが多くなっていますが、その場合は、ほぼ冷凍イワシを使っています。アンチョビ・ペーストは切れ端ではなく、しっかりと個体をペーストにして極僅かなオリーブオイルを加えただけなので風味は変わりません。



お得な大容量

65グラム

バレーナでは65gと50gの2サイズのペーストがあります。稻垣商店は65g入で30%多く入っていますのでお得です！

Pasta d'Acciughe "Balena"

無添加アンチョビ・ペースト（36入）

商品コード：	BLAP65-36	容量：	65 g	出荷ロット：	36	参考上代：	750
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

無添加アンチョビ・ペースト（72入）

商品コード：	BLAP65-72	容量：	65 g	出荷ロット：	72	参考上代：	750
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

無添加アンチョビ・ペースト（144入）

商品コード：	BLAP65	容量：	65 g	出荷ロット：	144	参考上代：	750
JANコード：	80031048	サイズ：	45×170mm			賞味期限：	2026/12/27

最高品質のアンチョビを無添加で使いやすいペーストに

商品説明： 切り落とされた破片を使ったものではなく、フレー・オリーブオイル漬けと同じアンチョビを保存料や調味料を一切加えずにチューブに詰めていますので、瓶詰めと同じ品質を楽しめます。

Filetti d'Acciughe all'olio di oliva

カンタブリア産アンチョビ・フレー・オリーブオイル漬

商品コード：	BLAF10	容量：	103 g	出荷ロット：	24	参考上代：	1,800
JANコード：	80030997	サイズ：	47×98mm			賞味期限：	2026/7/13

カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシをその日の内に塩漬け

商品説明： カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシを獲ったその日に塩漬け。全く臭みがありません。厚みがあり、黒ずんでいないピンク色の魚体は最高品質の証です。※ほとんどのアンチョビは冷凍イワシから作られます。

Filetti di Tonno all'olio di oliva

無添加マグロ・オリーブオイル漬

商品コード：	BLTU25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,200
JANコード：	8002420657729	サイズ：	71×90mm			賞味期限：	2028/7/24

キハダマグロの大きなブロックを漬け込んで旨味を閉じ込めました

商品説明： キハダマグロを捕ったその日の内に蒸し、調味液に漬け込んで旨味を引き出しています。切り身を作る際に出るくず肉ではないので大きなブロックで食べ応え抜群。マグロの旨味を十分に味わえます。

Colatura di Alici

コラトウーラ・ディ・アリチ

商品コード：	BLAC10	容量：	100 ml	出荷ロット：	10	参考上代：	3,600
JANコード：	4595555184054	サイズ：	61×38×142mm			賞味期限：	2028/1/31

カンタブリア海峡の最高品質カタクチイワシを3年熟成

商品説明： 最高品質と言われるカンタブリア海峡の大型で脂がのっているカタクチイワシを獲ったその日に塩で漬け込み、3年以上熟成させて、ゆっくり抽出していますので魚臭くなく、上品で繊細な味わい。



**Olio Extra Vergine di Oliva**

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル・アルジッラ

商品コード:	LMOL50	容量:	500 ml	出荷ロット:	6	参考上代:	5,600	在庫:	在庫有
JANコード:	8054890280761	サイズ:	#REF!			賞味期限:	2026/9/1		

モレスカ種を中心に真っ白い品種レウコレアを含む6品種の個性的オイル

商品説明: 色々な品種のオリーブの樹を所有。非常に希少な、真っ白いオリーブ、レウコレア種も含まれます。10月中旬から収穫し、コールドプレスで新鮮さを保ち、オリーブの個性を活かす為にステンレスタンクで保存。ボトリング。

Cesare**38度以下で作るのでグルテンが不活性化しない**

伝説的レストラン、リストランテ・ディ・カッチャトーリのシェフであった故チエーザレ・ジャッコーネは良いアチャートが手に入らず、ピエモンテ伝統のアチャート・ディ・ヴィーノを自ら作り始めます。ランゲの仲が良かった伝統的ワイナリーのワインを使ったアチャートはイタリアのシェフの間で有名になり、日本でも人気となります。チエーザレが亡くなった後も、息子オスカーによって同じレシピでアチャート造りは引き継がれましたが、近年の温暖化で酢酸菌がうまく働かず、年によって生産が出来ない事が多くなってしまっています。

**Aceto di Vino da Roero Arneis**

アチャート・ディ・ヴィノ・ダ・ロエロ・アルネイス

商品コード:	CEVA25	容量:	250 ml	出荷ロット:	6	参考上代:		在庫:	完売
JANコード:		サイズ:	58×240mm			賞味期限:			

商品説明:

**Aceto di Vino da Moscato**

アチャート・ディ・ヴィノ・ダ・モスクート

商品コード:	CEVM25	容量:	250 ml	出荷ロット:	6	参考上代:		在庫:	完売
JANコード:		サイズ:	58×240mm			賞味期限:			

商品説明:

**Aceto di Vino da Barolo**

アチャート・ディ・ヴィノ・ダ・バローロ

商品コード:	CEVB25	容量:	250 ml	出荷ロット:	6	参考上代:		在庫:	完売
JANコード:		サイズ:	58×240mm			賞味期限:			

商品説明:

**Aceto di Vino Bianco**

アチャート・ディ・ヴィノ・ビアンコ

商品コード:	CECB50	容量:	500 ml	出荷ロット:	6	参考上代:		在庫:	完売
JANコード:		サイズ:	58×240mm			賞味期限:			

商品説明:

**Aceto di Vino Rosso**

アチャート・ディ・ヴィノ・ロッソ

商品コード:	CECR50	容量:	500 ml	出荷ロット:	6	参考上代:		在庫:	完売
JANコード:		サイズ:	58×240mm			賞味期限:			

商品説明:

Giuseppe Giusti

ジュゼッペ・ジュスティ

現存するバルサミコ世界最古の造り手

ジュゼッペ・ジュスティは1605年、ジュゼッペとフランチェスコ・マリア・ジュスティにより、エミリア・ロマーニャ州モデナに創業され、17世代続く老舗。1929年にはサヴォイ公国王のヴィットリオ・エマヌエル3世によって王宮御用達に認められています。1605年から続いている彼等の歴史的なアチャタイア（熟成室）はイタリアに現存する最古のものです。この文化的、歴史的に重要なアチャタイアは、以前はモデナの中心街の古い建物の中にありました。現在は郊外に移転し、保存されています。



Aceto Balsamico di Modena 3 Medaglia

アчето・バルサミコ・ディ・モデナ・3メダル

商品コード:	GIAB03	容量:	250 ml	出荷ロット:	12	参考上代:	在庫:	在庫有	
JANコード:	8006911001343	サイズ:	63×200mm			参考上代:	4,800	賞味期限:	2027/3/31

現存するバルサミコ世界最古の造り手

商品説明: 【熟成期間】8年

熟成期間は2メダルと同じですが原料となるモストコットが濃密なので4メダル以上の濃厚さを持ちます。

生産者情報

PDFをクリック

PDF



Belfiore Famiglia Ciarlo

ベルフィオーレ・ファミリア・チャルロ

朝獲れの最高品質マレンマ産有機栽培トマト

マレンマでトマト栽培を始めた家族が始めた小規模のトマトソース工房。周囲の有機栽培生産者とのつながりを活かし、有機栽培トマトのみを朝収穫して、自社工場でその日の内に瓶詰め。トマトは収穫後、すぐに香味がとんでもしまうので、その日の内に瓶詰めする事が大切なんです。トスカーナ州マレンマは日照量が多く、雨が少ないのでイタリアで最もトマト栽培に適した環境と言われます。最高のトマトを最適のタイミングで瓶詰めする事で香と酸味をしっかり感じるフレッシュな味わいのパッサータ・ディ・ボモドーロになるのです。



Le Salse del Cuore "Passata di Pomodoro" 340g

マレンマ産パッサータ・ディ・ボモドーロ 340g

商品コード:	FCPP34	容量:	340 g	出荷ロット:	12×2	参考上代:	在庫:	在庫有	
JANコード:	8022764000197	サイズ:	70×120mm			参考上代:	690	賞味期限:	2028/9/30

マレンマ産パッサータ・ディ・ボモドーロ 690g

商品コード:	FCPP69	容量:	690 g	出荷ロット:	12×2	参考上代:	在庫:	在庫有	
JANコード:	8022764000029	サイズ:	70×220mm			参考上代:	980	賞味期限:	2027/9/30

朝獲れのマレンマ産有機栽培トマトを、その日の内に瓶詰め

商品説明: イタリアで最もトマト栽培に適していると言われるトスカーナ州マレンマの有機栽培トマト。朝収穫したトマトをその日の内に瓶詰めするから強烈な香とフレッシュな美味しさ。これは他では真似できません。



Le Salse del Cuore "Rugiadosa"

有機栽培トマトソース（果肉入）

商品コード:	FCPR54	容量:	540 g	出荷ロット:	12×2	参考上代:	在庫:	在庫有	
JANコード:	8022764000227	サイズ:	82×145mm			参考上代:	940	賞味期限:	2026/9/30

朝獲れのマレンマ産有機栽培トマトを、その日の内に瓶詰め

商品説明: イタリアで最もトマト栽培に適していると言われるトスカーナ州マレンマの有機栽培トマト。朝収穫したトマトをその日の内に瓶詰めするから強烈な香とフレッシュな美味しさ。これは他では真似できません。



Capperi all'Aceto 85g

パンテレリア産ケイパー酢漬け 85g

商品コード:	FCCA85	容量:	85 g	出荷ロット:	24	参考上代:	在庫:	完売	
JANコード:	4595555184078	サイズ:	56×62mm			参考上代:	1,100	賞味期限:	

パンテレリア産ケイパー酢漬け 180g

商品コード:	FCCA18	容量:	180 g	出荷ロット:	12	参考上代:	在庫:	在庫有	
JANコード:	4595555184085	サイズ:	66×86mm			参考上代:	2,200	賞味期限:	2026/12/31

世界一の品質と言われるパンテレリア産

商品説明: 香の成分量が多いケーパーが採れると言われ、世界一高価なパンテレリア産のみを使用。収穫後、掃除をしてヴィネガーに漬け込む。それ以外の調味料、添加物は一切なし。



Capperi al Sale 130g

パンテレリア産ケイパー塩漬け

商品コード:	FCCS13	容量:	130 g	出荷ロット:	12	参考上代:	在庫:	完売	
JANコード:	4595555184092	サイズ:	66×86mm			参考上代:	2,200	賞味期限:	2027/12/31

世界一の品質と言われるパンテレリア産

商品説明: 香の成分量が多いケーパーが採れると言われ、世界一高価なパンテレリア産のみを使用。収穫後、掃除をしてからシチリア産の海塩をまぶしてあります。塩抜きしないで、そのまま食べても強烈に香ります。

Giuseppe Coniglio

ジュゼッペ・コニーリョ

朝獲れの最高品質マレンマ産有機栽培トマト

1983年から蜂蜜作りを開始したジュゼッペ・コニーリョ。本物の蜂蜜を守り続けているジュゼッペ・コニーリョは料理人や好感度の食通の間で有名。蜜蜂が生きられる自然環境を維持する事を最優先にしながら、糖分や添加物を使わない本物の蜂蜜を今に残しています。彼の全ての蜂蜜はAIABによる有機認証を得ています。全ての植物は有機栽培で管理された植物から採取されたもの、もしくは自生したハーブ類の蜜を採取しているので、その花の香と味わいがストレートに感じられます。

Sicilia

生産者情報

PDFをクリック

PDF



Miele di Limone da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・レモン 250g

在庫： 1月予定

商品コード：	CNML25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000140	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：



Miele di Arancia da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・シチリア産オレンジ 250g

在庫： 1月予定

商品コード：	CNMO25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000119	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：



Miele di Castagno da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・クリ 250g

在庫： 1月予定

商品コード：	CNMC25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000249	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：



Miele di Acacia da Agricoltura Biologica

無添加ハチミツ・アカシア 250g

在庫： 1月予定

商品コード：	CNMA25	容量：	250 g	出荷ロット：	12	参考上代：	2,100
JANコード：	8006582000607	サイズ：	70×90mm			賞味期限：	2027/4/30

野生の植物や有機栽培の植物から採取した添加物なしの蜂蜜

商品説明：