



イタリア産 アーティザナルパスタ「ルスティケーラ」 オーガニックパスタ 日本販売開始

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(代表取締役社長:檜垣周作/本社:東京都中央区)は、イタリアの高級パスタブランド「ルスティケーラ」のオーガニックパスタ「トリティカム シリーズ」のパスタ6種を2020年3月1日(日)より発売いたします。

アーティザナルパスタ「ルスティケーラ」

ルスティケーラは、1924年から続くイタリア中部アブルッツォ州のパスタメーカーです。厳選されたデュラム小麦を使用し、長時間かけ低温乾燥させる伝統的な製法は大量生産では決して味わえない、小麦の香りが豊かなパスタです。また、ブロンズダイス(銅製の型)で成型することでパスタの表面にざらつきが生まれ、ソースの絡みが良いことも特徴です。

TRITICUM(トリティカム)シリーズとは

ルスティケーラのオーガニック商品は「トリティカム」シリーズと名づけられ、ラテン語で「古代小麦」を意味する「TRITICUM(トリティカム)」に由来しています。

今回発売する商品は、デュラム小麦の古代品種「ティミア種」「サラゴツラ種」と、イタリアで1915年頃に発見されたデュラム小麦「セナトーレカッペリ種」の3種を使用しています。どれも全粒粉もしくは半粒粉を使用しており、風味豊かで滋味溢れる味わいです。

古代小麦は人工的な品種改良がされておらず、独特の風味が特徴的で近年注目を浴びています。また、農薬や化学肥料などに頼らず、太陽・水・土地などの自然の恵みを生かした生産で、有機JASのオーガニック認定を受けております。多くの方により安心・安全にお召上がりいただけるパスタです。

古代小麦「ティミア種」半粒粉

ギリシャ時代から栽培されている「ティミア種」は耐久性に優れ、干ばつ、水不足にも強く、短いサイクル(3ヶ月)で育つ品種です。

パスタの色は透明感のある黄褐色です。



◆ティミア ブジアーテ

希望小売価格: ¥950(税抜)
容量: 500g



◆ティミア ジーティタリアーティ

希望小売価格: ¥950(税抜)
容量: 500g



古代小麦「サラゴツラ種」半粒粉

アブルツォ州のデュラム小麦の先祖にあたる品種で、バランスの取れた香りと味が人気です。パスタの色は透明感のあるクリーム色。



◆サラゴツラ スパゲッティ

希望小売価格: ¥800(税抜)
容量: 500g



◆サラゴツラ リガトンチーニ

希望小売価格: ¥800(税抜)
容量: 500g



「セナトーレカッペリ種」デュラム小麦 全粒粉

1915年頃にイタリアで発見されたデュラム小麦。中部イタリア、南イタリアを中心にハイクオリティなパスタメーカーが愛用する小麦です。パスタの色はブラウン。



◆セナトーレカッペリ スパゲッティ

希望小売価格: ¥700(税抜)
容量: 500g



◆セナトーレカッペリ フジッリ

希望小売価格: ¥700(税抜)
容量: 500g



【発売日】 2020年3月1日(日)

【販売先】 ホテル、レストラン、業務卸問屋、高級食料品店、輸入食料品店、百貨店など

【輸入販売元】 株式会社アルカン

◆既存 取扱商品

スパゲッティニ／スパゲッティ／カッペリーニ／リングイネ／ペンネ／ブカティーニ／キタツラ／
トンナレリ セピア／フレゴラ／トロフィエ／プリモグラノ スパゲッティニ／ペペロンチーノ トンナレリ／
カッペリーニ セピア

株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。 ■HP www.arcane.co.jp

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売等 ■グループ総店舗数:860店舗(2019年12月31日現在) ■URL <https://j-fla.com>

《報道機関からのお問い合わせ先》
株式会社F&Rセールスプロモート/斎藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

《商品に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン マーケティング部
Tel 03-6861-6106 Fax 03-3664-6556