Organic & Natural

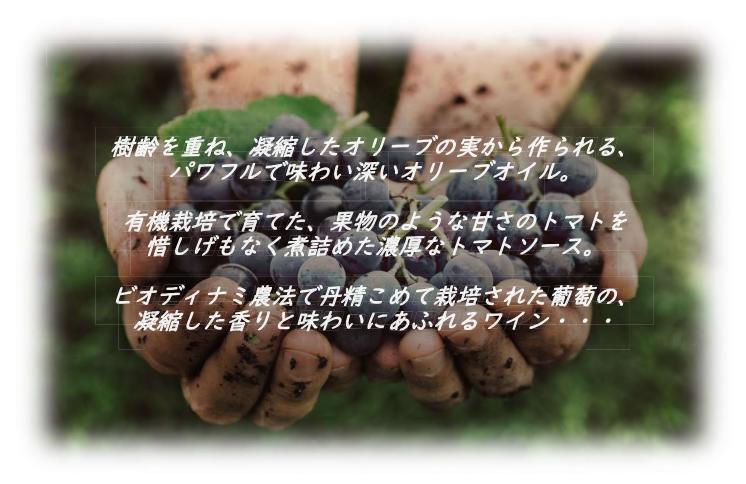
~美味しさと安心を、海の向こうからお届けします~





選りすぐりの食品を 込められたストーリーとともに。

~健康的で喜び溢れるライフスタイルを。「食」と「人」を通じて提供します~



有機食品市場が発展しているヨーロッパを 中心に日本で紹介されていない作り手の情熱と技術が 詰まった食品の調査、輸入し、商品に込められた想いと ストーリーを合わせてご提案させていただきます。

DEVELOPMENT GALS



薬糧開発株式会社は、SDGsに 基づく企業活動を推進し、持続 可能な社会の発展に寄与します。

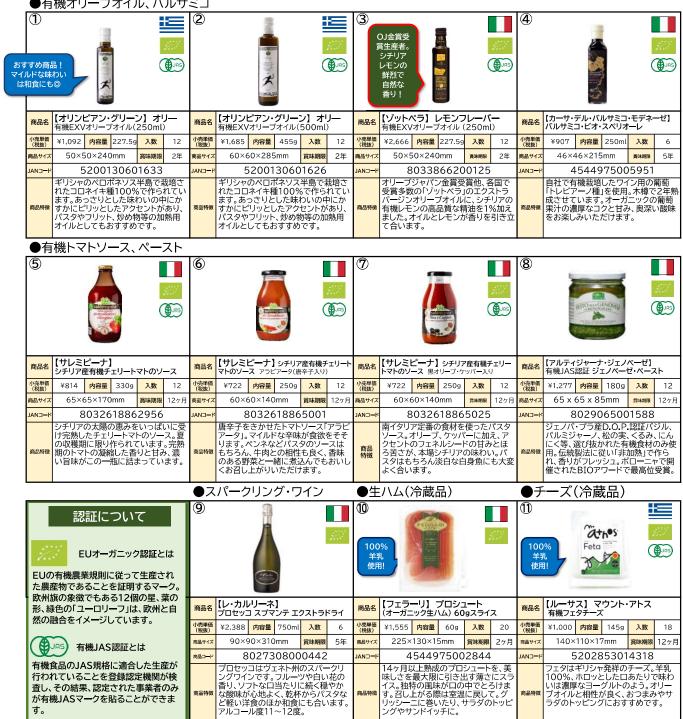
薬糧開発株式会社 外商課

TEL: 03-5705-9741 FAX: 045-345-2093

EMAIL: gaishouka@yakuryo.co.jp

オーガニック&ナチュラル 商品ラインナップ

●有機オリーブオイル、バルサミコ



紹介



オリンピアン・ グリーン

1846年に創業した同社は、世界各国のオリーブオイルコンテストで多数の金賞を獲得。世界最高峰と称される食品安全認証規格JFS取得工場で、収穫後24時間以内に搾し、タン ク内で鮮度、香り、風味をバランスよく整えます。高品質ながら手頃な価格のオリーブオイルをプロデュースする生産者として知られしています。



ゾットペラ (オリーブオイル) シチリア州 キアラモンテ・グルフィの1000年続くオリーブ農園。手で収穫し、8時間以内にコールドプレス(低温圧搾)され、フィルターを透さずタンクで自然に澱を沈殿させます。 エキストラバージンの国際基準は酸度0.8%以下ですが、それを大きく下回る酸度 0.25%以下と果汁のようにフレッシュ。オリーブジャパン金賞を含む数多くの国際コンペティ ションで受賞のほかガンベロロッソの最高ポイントも獲得している生産者です。



サレミピーナ (トマトソース)

salemipina(サレミピーナ)の農園では、自然のサイクルを守りながら、トマトをはじめ野菜やオリーブを栽培しています。完熟した作物のみを収穫し、保存料・着色料・添加物を 一切使用せず、最先端の機器で短時間のうちに加工します。ベースにも自社栽培のオリーブで作る新鮮なオリーブオイルを使うなど、材料の質には徹底的にこだわっています。



地中海に面した温暖な気候と潮風を遮るアペニン山脈という自然の恩恵を受け、バジルの産地として名高い北イタリア、リグーリア州ジェノバ・プラ地区。この唯一無二の恵まれ た環境で原材料となるバジルを有機栽培しています。衛生管理の整った最新の設備で、伝統のレシピを守りながら香り高く高品質なペーストやソースを世界に届けています。

ーガニック&ナチュラル 商品ラインナップ

●ラビオリ(冷凍品) ●ウユニ塩





3306111017102

腸肉にイタリア産のオレンジを合わせ

個内に「ナック」をいっしつとこうとというとこうとうというです。オレンジの甘み、酸いの濃厚さと変やかさは鴨肉との相性が良く、程よい苦味のアクセントが大人の味わいです。フルーティなワイン

JANJ-

3306111017508

「物内を限つにアリーメです。 臭みが少なくオモの濃厚な味わいをお 楽しみいただけます。製造に使用して いる挽肉器は敢えて粗く挽けるものを 使用し、肉本来の旨味を感じられるよ うに作っています。

鳴肉を使ったテリーヌです

3306111017522 鴨肉の濃厚さに加え、芳醇なシャ によっています。 この香りと心地の良いベリーの酸味が 口いっぱいに広がり、テリーヌとは思 えないほどの華やかな味わいです。軽 耐味 めのスパ-クリングワインと合わせる のがおすすめです。

Maison Papillon

メゾン・パピヨン

シャルキュトリーで名高い南仏アヴェロン県。 地元の良質な原材料と伝統的なレシビを守り無 添加・無着色で作られたテリーヌです。

屋外飼育場でオーガニックの飼料で育てられた 鴨と鶏の肉を、昔ながらの挽肉器で粗く挽き、 素材の食感と味わいを活かしています。

また、国家最優秀シェフであり、パリのコルン ドンブルー副学長フィリッペ・グルー氏と コラボレーションレシピを開発するなど

●業務用商品

MAISON PAPELLON PROME OF CORPT Reverse o				MASON PAPILLON PAPILL				A STATE OF THE PARTY OF THE PAR					1 195	② UYINI SALT <荷姿イメージ>			> ×						
商品名	【メゾン・ グリーン			カモとテリーヌ		商品名	【メゾン カモとも	・パピヨ ヹップ茸	ン】 のテリ	− ヌ		商品名	【カーサ・ バルサミ	デル・バ コ・ディ	ルサミコ ・モデナ・	・モデネー ビオ 5ℓ	ーゼ】	商品名	天空の鏡	ウユ.	二の塩	20ks	9
小売単価 (税抜)	¥1,463	内容量	130g	入数	6	小売単価 (税抜)	¥1,463	内容量	130g	入数	6	小売単価 (税抜)	¥10,000	内容量	5l	入数	2	小売単価 (税抜)	¥7,386	内容量	10kg	入数	2
商品サイズ	75×1	75×51	mm	賞味期限	3年	商品サイズ	75×'	75×51r	nm	賞味期限	3年	商品サイズ	180×	270×1	30mm	賞味期限	5年	商品サイズ	330×4	50×50)mm	賞味期限	-
JAN⊐ − ド	(3)	306	11101	7126		JANコ ー ド	3	33061	1100	2115		JAN⊐ - ド	8	30145	59905	3707		JAN⊐ - ド	45	449	7500	5937	
商品特徵	鴨肉とグリースでで、 肉、独りは、 アーンスの ランス楽し	す。若い の香りを の、オリ 田舎を!	オリー 持つ両 ジナル 思わせる	ブの芳香 5素材のないでもなるような	を鳴 マリ 少しフ		鴨肉とセ テリーヌ・ 肉の旨味 味わい。 合わせて	です。香 ^し が凝縮し ぜひフル	り高い ハ、濃厚 ボディ	セップ茸 『でパワー の赤ワイ	と鴨 フルな ンと	商品特徵	木樽で聞ならでは 菊(トレ・ と香りか	tのまろ ッビアー	やかな配	酸味と共 来の持つ	に、葡	商品特徴	ボリビアの mに位置す 180万年 だけが広が 塩味が料理 務用サイス	するウニ 前に隆; がる美し 里を引き	1二塩湖 起してで しい湖で	。太古の できたー です。雑	D海が -面塩 未ない

※注)賞味期限は製造後、未開封で商品ラベルに表示の保存方法で保存した場合の期間となります。

産 者 紹 介 ヴェネツィアの北東部 DOCリソン・プラマッジョーレの家族経営のワイナリー。オー -のダニエレ・ピッチ-二氏は、1988年にワイン製造を継承し、伝統を守 (ワイン) りつつ先進のワイン製造機器を導入し、品質の向上に努めてきました。1993年にイタリア、AIABによるオーガニック認証を受けています。 フェラーリ フェラーリ社の生ハムは、イタリア北西部ピエモンテ州の広大な敷地でオーガニック飼料を食べのびのびと育った健康な豚と、シチリア産海塩のみを使用し、 ランギラーノの独特な地形を生かした伝統製法で造られています。熟練職人の手作業により最小限まで塩が抑えられ、甘み・薫りが際立つ美味しさです。 (生ハム) Roussas社は1952年に設立され、以来フェタチーズの生産に専念しています。伝統的な製法にこだわり、ギリシャで最初のオーガニックのフェタチーズの ルーサス 生産を始め、本物のギリシャチーズを作り続けています。近年は最先端の生産工場により「生産量」「品質」ともに世界的に認められる存在になりました。 (フェタチーズ) 1882年から続く、イタリア・ボローニャの老舗のフィリングパスタ(ラビオリ等)のメーカー。この業界ではイタリア国内で最も歴史が長く、1889年のパリ万博で銅賞を、1904年のセントルイス万博で金賞を受賞。伝統的なレシピを冷凍食品としてイタリア及び世界中(現在では45カ国へ出荷)に届けています。 ベルターニ (ラビオリ)

< オーガニック&ナチュラル 商品一覧 >

----- 小売用 ------

	商品番号	商品コード	商品名	内容量	産地	小売単価 (税抜)	入数	最低出荷単位 (ケース)	商品サイズ (DxWxHmm)	ケースサイズ (DxWxHmm)	商品重量	梱重量	賞味期限
a t	1	5200130601633	【オリンピアン・グリーン】 オリー 有機EXVオリーブオイル(250ml)	227.5g	ギリシャ	¥1,092	12	2	50×50×231	160×220×240	480g	6.1kg	2年
- ブオイル	2	5200130601626	【オリンピアン・グリーン】 オリー 有機EXVオリーブオイル(500ml)	455g	ギリシャ	¥1,685	12	1	61×61×277	190×260×280	865g	10.6kg	2年
, '\'	3	8033866200125	【ゾットベラ】 レモンフレーバー 有機EXVオリーブオイル (250ml)	227.5g	イタリア	¥2,666	12	1	45×45×240	145×190×250	480g	6kg	2年
サミコ	4	4544975005951	【カーサ・デル・バルサミコ・モデネーゼ】 バルサミコ・ビオ・スペリオーレ	250ml	イタリア	¥907	6	2	45×45×215	100×160×220	555g	3.5kg	5年
	5	8032618862956	【サレミピーナ】 シチリア産有機チェリートマトのソース	330g	イタリア	¥814	12	2	60×60×160	260×200×180	500g	5.9kg	12ヶ月
ソース・	6	8032618865001	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリー トマトのソース アラビアータ(唐辛子入り)	250g	イタリア	¥722	12	2	60×60×140	260×200×160	450g	4.8kg	12ヶ月
ペースト	Ø	8032618865025	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース黒オリーブ・ケッパー入り	250g	イタリア	¥722	12	2	60×60×140	260×200×160	450g	4.8kg	12ヶ月
ľ	8	8029065001588	【アルティジャーナ・ジェノベーゼ】 有機JAS認証 ジェノベーゼ・ペースト	180g	イタリア	¥1,277	12	1	65×65×97	210×270×110	310g	4kg	12ヶ月
ワイン	9	8027308000442	【レ・カルリーネ】 プロセッコ スプマンテ エクストラドライ	750ml	イタリア	¥2,388	6	1	90×90×310	190×290×320	1.4kg	8.6kg	_
生 ハム	10	4544975002844	【フェラーリ】プロシュート (オーガニック生ハム) 60gスライス	60g	イタリア	¥1,555	20	1	225×135×15		80g	2kg	90日
チーズ	10	5202853014318	【ルーサス】マウント・アトス 有機フェタチーズ	145g	ギリシャ	¥1,000	18	1	140×110×17	160×230×150	150g	2.85kg	製造から 12ヶ月
ラビ	12	8006013992440	【ベルターニ】 ラビオリ トマトとモッツァレラのジラソーリ	250g	イタリア	¥1,092	6	3	190×145×50	180×200×290	260g	1.76kg	冷凍 18ヶ月
オリ(冷凍	13	8006013990880	【ベルターニ】 ラビオリ 4種のチーズのジラソーリ	250g	イタリア	¥1,092	6	3	190×145×50	180×200×290	260g	1.76kg	冷凍 18ヶ月
凍	14)	8006013994864	【ベルターニ】 ラビオリ リコッタとほうれん草のマルタリアーティ	250g	イタリア	¥1,092	6	3	190×145×50	180×200×290	260g	1.76kg	冷凍 18ヶ月
天然塩	15	4544975005937	天空の鏡 ウユニの塩	360g	ボリビア	¥462	12	4	110×33×205	350×240×100	360g	4.7kg	_
	16	3306111017508	【メゾン・パピヨン】 カモのテリーヌ	130g	フランス	¥1,463	6	3	75×75×51	160 x 235 x 61	170g	1.12kg	3年
	17	3306111017102	【メゾン・パピヨン】 カモとオレンジのテリーヌ	130g	フランス	¥1,463	6	3	75×75×51	160 x 235 x 61	170g	1.12kg	3年
テリーヌ	18	3306111017522	【メゾン・パピヨン】 カモと赤いベリーと シャンパンのテリーヌ	130g	フランス	¥1,463	6	3	75×75×51	160 x 235 x 61	170g	1.12kg	3年
	19	3306111017126	【メゾン・パピヨン】 カモと グリーン・オリーブのテリーヌ	130g	フランス	¥1,463	6	3	75×75×51	160 x 235 x 61	170g	1.12kg	3年
	20	3306111002115	【メゾン・パピヨン】 カモとセップ茸のテリーヌ	130g	フランス	¥1,463	6	3	75×75×51	160 x 235 x 61	170g	1.12kg	3年

----- 業務用 ------

	商品番号	商品コード	商品名	内容量	産地	小売単価 (税抜)	入数	最低出荷 単位 (ケース)	商品サイズ (DxWxHmm)	ケースサイズ (DxWxHmm)	商品重量	梱重量	賞味期限
ミルサ	20	8014599053707	【カーサ・デル・バルサミコ・モデネーゼ】 バルサミコ・ディ・モデナ・ビオ 5ℓ	5 l	イタリア	¥10,000	2	1	270×180×130	290×185×270	5kg	10kg	5年
天然塩	22	4544975005937	天空の鏡 ウユニの塩(業務用)	20kg	ボリビア	¥7,386	2	1	330×450×50	305×360×185	10kg	20.5kg	-

※最低出荷単位はあくまで目安です。個別にご相談させていただきますのでお気軽にお問い合わせください。

【お願い】弊社は製品の安定供給に努めておりますが、掲載の製品はすべてオーガニック&ナチュラルの輸入品であり、数量に限りがございます。 また、メーカーの都合により事前連絡なく終売することもありえます。ご発注の前に、弊社の担当に必ず在庫の有無を確認いただいた上でご注文を 頂きますようお願い申し上げます。

お問合せ先:



薬糧開発株式会社 オーガニック食品本部 外商課

〒144-0033 東京都大田区東糀谷1丁目5-13 セントラルキッチン

TEL: 03-5705-9741 / FAX: 045-345-2093 EMAIL: gaishouka@yakuryo.co.jp



薬糧開発株式会社は、SDGsに 基づく企業活動を推進し、持続 可能な社会の発展に寄与します。

2021.4.