



Rustichella d'Abruzzo

PrimoGrano

La prima pasta prodotta in Italia con grano 100% Abruzzese

The first pasta produced in Italy with 100% Abruzzo - grown wheat

『アブルツォだけの小麦』

今までにない感動の軽やかな味わいと小麦の香りをお届けする

ルスティケーラ・プリモグラノー



ルスティケーラ・ダブルツォ

ルスティケーラ・ダブルツォは、イタリア中部・アドリア海沿岸にあるアブルツォ州で100年の歴史を持つパスタメーカーです。

山と海に囲まれ、自然豊かなアブルツォはパスタ作りに最適な条件に恵まれ、伝統的にパスタがたくさん作られてきました。



PRIMOGRANO

プリモグラノー

「プリモグラノー」は、ルスティケーラ社が地元の小麦農家さんと共に育てるアブルツォ産パスタのプロジェクトです。アブルツォの中でもPianella, Moscufo, Loreto Aprutinoという3つのエリアの農家さんたちと契約を結び、San Carlo, Varano, Mongibelloといった品種のデュラム小麦を毎年植え付けます。

種まきから収穫までの工程を研究機関がモニターし、美味しいパスタにとって欠かせないレベルのたんばく質含有量を保っています。

また、種まきから収穫、製造、袋詰めまで、製造工程を短く保つことで、すべての工程を簡単に辿れるようにしていますので、安心してこのパスタを楽しんで頂くことができます。

◆ 契約農家による地元アブルツォ産小麦を100%使用
(Pianella, Moscufo, Loreto Aprutinoエリア)

◆ 希少なアブルツォの独自品種を厳選 (San Carlo, Varano, Mongibello)

◆ 研究機関によってたんばく質含有量を確認

◆ 契約農家から自社工場まで、安心の製造工程

San Carlo, Varano, Mongibelloについて

全てアブルツォで発見された、伝統的品種のデュラム小麦。
非常に収穫量が少ないが、軽やかな食べ応えで、小麦の強い香り特徴。
どの品種をどれぐらい使うかはその年の収穫状況等によって変わります。
(2024/San Carlo100%)





Abruzzo 100%

イタリア中部アブルツォ州産小麦100%
伝統品種の軽やかな味わいと豊かな香り

ルスティケーラ・プリモグラノ

アブルツォ州産の伝統品種の中からその年に合った小麦を選定し、
ブロンズダイスで打ち抜き、さらに低温で長時間かけて乾燥させることで、
小麦本来の香りが豊かなパスタに仕上げました。



1 SPAGHETTINI
スパゲッティニ



2 SPAGHETTONI
スパゲットニ



3 TRAGHETTI
トラグッティ



4 CHITARRONE
キタローネ

●単品サイズ/重量: 78×45×340mm/515g ●ケースサイズ/重量: 340×255×155mm/6.5kg



5 PENNE RUSTICHE
ペンネルスティケ

●単品サイズ/重量: 120×65×270mm/520g
●ケースサイズ/重量: 380×290×210mm/6.6kg
●原産国 イタリア ●賞味期限 3年



6 SAGNE A PEZZI
サンニエアペッツィ

●単品サイズ/重量: 120×65×330mm/520g
●ケースサイズ/重量: 400×300×320mm/6.9kg

1 SPAGHETTINI スパゲッティニ FOD71536



食べやすい、少し細めのパスタです。
どんなソースにも合います。



原材料名: デュラム小麦のセモリナ
内容量: 500g 入り数: 12
ITF: 18009452279032
標準小売価格: 1300円(税別)

標準
ゆで時間
6-8分
★★★★

2 SPAGHETTONI スパゲットニ FOD71381



食べ応えのある太めのパスタです。
濃厚なラグーソースによく合います。



原材料名: デュラム小麦のセモリナ
内容量: 500g 入り数: 12
ITF: 18009452220003
標準小売価格: 1300円(税別)

標準
ゆで時間
10-12分
★★★★

3 TRAGHETTI トラグッティ FOD71382



三つの丸を合わせたような断面のパスタ。
溝の部分にソースが良く絡みます。
どんなソースにも合います。



原材料名: デュラム小麦のセモリナ
内容量: 500g 入り数: 12
ITF: 18009452220010
標準小売価格: 1300円(税別)

標準
ゆで時間
7-9分
★★★★

4 CHITARRONE キタローネ FOD71535



四角い断面で食べ応え抜群のパスタ。
ラグーソースやマトのミート
ボールソースによく合います。



原材料名: デュラム小麦のセモリナ
内容量: 500g 入り数: 12
ITF: 18009452276550
標準小売価格: 1300円(税別)

標準
ゆで時間
16-18分
★★★★

5 PENNE RUSTICHE ペンネルスティケ FOD71383



筋の入ったペンネです。
バジルソースや魚介の
ソースがおすすめです。



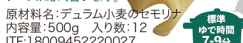
原材料名: デュラム小麦のセモリナ
内容量: 500g 入り数: 12
ITF: 18009452220034
標準小売価格: 1300円(税別)

標準
ゆで時間
10-12分
★★★★

6 SAGNE A PEZZI サンニエアペッツィ FOD71384



ひらひらとした形が
可愛いパスタ。
トマトとベーコンの
ソースや野菜を使った
ソースによく合います。



原材料名: デュラム小麦のセモリナ
内容量: 500g 入り数: 12
ITF: 18009452220027
標準小売価格: 1300円(税別)

標準
ゆで時間
7-9分
★★★★

◎パスタの画像は全てほぼ原寸

M マルカイコーポレーション 株式会社
www.marukai.co.jp

〒550-0003 大阪市西区京町堀 1丁目18-5
TEL: 06-6443-0075 FAX: 06-6443-2182



www.marukai-food.com

●コメント等、ご自由に記入してお使いください。

FOD71535・FOD71536・FOD71381・FOD71382・FOD71383・FOD71384-00-04