

CORILU ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツ

イタリアピエモンテ州で収穫される「ヘーゼルナッツ」は、最高級品種である、

「Tonda Gentile Trilobata (トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ)」です。

「丸みを帯びた美しい形」「渋みの少なさ」「強い甘味」「皮のむきやすさ」が特長で、

自社農園で栽培・製造しているCORILU社では「IGP認証」を取得しています。

※「IGP」とは、「Indicazione Geografica Protetta (地理的表示保護)」の略称。

EU(欧州連合)が認める農産物の「ご当地生産物」の基準のひとつ(品質・評判・レシピ・固有の地域特性を保護するため)。 生産地域、生産国、EUの順で審査に通らなければならず、認定後もその製造について、厳しい品質基準を満たすことは 当然として、さらに誰が・いつ・どこで生産しているかというところを原料にまでさかのぼって証明するなど、厳しい条件をクリアしなければなりません。

【 イタリア ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツ商品 】

皮付きホール(生) 皮むきホール(ロースト) ローストパウダー ローストペースト



荷 姿 2.5kg

香りと風味が最も良い状態をそのまま真空加工。薄皮付きでヘーゼルナッツ本来の美味しさを味わえます。ロースト、チョコ掛けやトッピングなどでご使用いただけます。



荷 姿 2.5kg

皮をむき、ヘーゼルナッツの自然な甘さ・美味しさを活かした、軽めの焙煎で仕上げています。 芳醇かつ繊細なアロマ、カリッとした果肉の食感が好評です。



荷 姿 2.5kg

ローストしたヘーゼルナッツ を、細かいパウダー状にしました。含まれる油分と程良い粘り、上品な香りとコクのある味わいは焼き菓子などにおすすめです。



荷 姿 1 kg

ローストしたヘーゼルナッツ をなめらかなペースト状に 仕上げています。100%の純 粋なピエモンテヘーゼルナ ッツの美味しさをお楽しみ いただけます。

賞味期限

製造後 24 カ月

保管方法

温度 20℃以下、臭いのない乾燥した冷暗所で保管



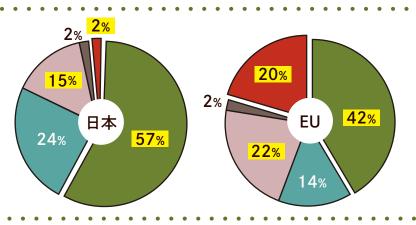




世界でもお菓子作りに欠かせないナッツ類の中で、アーモンド、カシューナッツと並び、「世界三大ナッツ」と評されるのが、「ヘーゼルナッツ」です。ヘーゼルナッツは、オレイン酸やビタミンEなどの抗酸化物質が豊富で、ナッツの中でもトップクラスの含有量です! しかし、日本の輸入統計では アーモンド、くるみ、カシューナッツの順に多く、「ヘーゼルナッツ」はまだまだ非常に少ないので、今後伸びる可能性大!!



- ヘーゼルナッツ
- アーモンド
- 勃钞ューナッツ
- くるみ
- ピスタチオ





イタリア ピエモンテ産ヘーゼルナッツ おすすめポイント



ヘーゼルナッツ消費国トップ&生産量第2位の「イタリア」かつ上質へーゼルナッツの大産地である「ピエモンテ」で栽培される、「最高級品種のヘーゼルナッツ」です。

世界最大のヘーゼルナッツ生産国はトルコです。(全世界の70~75%がトルコ産)

生産量第2位であるイタリアは、国内での消費が多く、ヨーロッパ諸国への輸出も多いことから、日本に輸入される「イタリア産へーゼルナッツ」は限られるため、希少価値が高くなります。(日本の輸入の90%はトルコ産) その中でも、白トリュフやワインの産地としても名高い地域である「ピエモンテ州」は、農作物の栽培に最適な石灰と粘土質の豊かな土壌を有しており、その地で最高級品種のヘーゼルナッツを栽培しています。

上品な香りとコクのある味わいは、高級ホテルやレストランで使用されることも 多く、世界中で高い評価を得ています。

イタリア ピエモンテ産 のヘーゼルナッツは、世界一の味わい とも評される美味しさです。 花や蜂蜜、ドライフルーツのような風味があり、他産地のものと比較してより「甘く」感じられます。 また、香りや味が他のヘーゼルナッツよりも安定し、持続する傾向があります。

収穫、洗浄、乾燥、選別、焙煎・加工、真空処理など、商品になるまでに丁寧に処理し、 最も香りと風味の良い状態でお届け致します。

CORILU社では、約80~クタールの自社農家で、高品質のヘーゼルナッツを栽培し、ホール、プードル、ペーストへの加工・製造まで行っています。 美しい形、薄い皮、繊細なアロマ、カリッとした果肉など品種の特長を、最大限に活かして加工し、また高い保存性を実現しています。

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J。M@€D@ 株式会社前田商店

■ 本 社 :大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東 京 支 店 :東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階 TEL:03-6429-4050 FAX:03-6429-4051

■札幌 OFFICE: 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL: 06-6762-1991 FAX: 06-6762-6780

TEL: 090-6321-3476 FAX: 011-588-6410



