

Organic Series

イタリア有機農法の先駆者 ジーノ・ジロロモーニの

Gino Girolomoni
オーガニックシリーズ



有機エキストラヴァージン オリーブオイル

マイルドでやさしいおいしさ。香りとおいしさがあふれ出す調味料としてもお使いいただけます。

101022 456g (500ml)
税込価格 **3,132円** (税抜 **2,900円**)

101021 228g (250ml)
税込価格 **1,728円** (税抜 **1,600円**)

【原材料】有機食用オリーブ油
【賞味期間】2年



110406 有機バルサミコ酢

酸味と甘みのバランスも良く、
気品のある芳醇な香りを持つ
おいしさに仕上がっています。

250ml
税込価格 **1,836円** (税抜 **1,700円**)

【原材料】有機ワインビネガー、
有機濃縮ぶどう果汁
【賞味期間】5年

バルサミコ酢を
使ったレシピは
こちらから



110554 有機トマトケチャップ

南イタリア産有機栽培トマトを100%使用した濃厚なうま味のあるトマトペーストから作りました。食塩は「地中海の天日塩」を使用しまろやかな酸味と甘みを引き立てます。

300g
税込価格 **476円** (税抜 **440円**)

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料、(一部に小麦を含む)
【製造地】日本
【賞味期間】1年6ヶ月

140542 デュラム小麦 有機フジッリ
ゆで時間 8分
250g
税込価格 **373円** (税抜 **345円**)

140543 デュラム小麦 有機ファルファッレ
ゆで時間 8分
250g
税込価格 **373円** (税抜 **345円**)

140541 デュラム小麦 有機ペンネ
ゆで時間 8分
250g
税込価格 **373円** (税抜 **345円**)

140540 **おすすめ!** 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ
ゆで時間 8分
250g
税込価格 **373円** (税抜 **345円**)

140545 **New** デュラム小麦 有機フジッリ トリコロレ
ゆで時間 8分
250g
税込価格 **465円** (税抜 **430円**)

らせん状にねじれた形をしているので、ソースやスパイスがよく絡みます。スープパスタからサラダまで色々なお料理に使えます。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

蝶々に似たかわいらしい形をしたショートパスタ。トマト、クリーム、バジルと相性が良く、スープやサラダにもおすすめです。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

ソースが絡みやすいので、色々なバリエーションがお楽しみいただけます。サラダ、スープにも。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

ふすまと胚芽をまるごとセモリナ挽きにしました。ソースが絡みやすく、和風の味付けでも合います。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ(全粒粉)
【賞味期間】2年

赤色は有機トマトパウダー、緑色は有機ほうれん草パウダーをブレンド。3色のきれいな色合いを生かしたサラダにもおすすめ。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ、有機トマトパウダー、有機ほうれん草パウダー
【賞味期間】3年

デュラム小麦 有機スパゲッティーニ
長さ 1.4mm ゆで時間 5分
140535 500g
税込価格 **518円** (税抜 **479円**)

250782 **お得な業務用** 5kg
税込価格 **4,536円** (税抜 **4,200円**)

シンプルなお肉ソースや軽めの味付けによく合います。冷製パスタ料理にもおすすめです。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

デュラム小麦 有機スパゲッティー
長さ 1.7mm ゆで時間 7分
140536 500g
税込価格 **518円** (税抜 **479円**)

250348 **お得な業務用** 5kg
税込価格 **4,536円** (税抜 **4,200円**)

トマトソース、オイルソースなど、どんなソースともよく合います。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティー
長さ 1.7mm ゆで時間 7分
140537 500g
税込価格 **518円** (税抜 **479円**)

ふすまと胚芽をまるごとセモリナ挽きした全粒粉を使用。噛みしめるたびにあふれ出すおいしさの特長。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ(全粒粉)
【賞味期間】2年

250781 **お得な業務用** 5kg
税込価格 **4,536円** (税抜 **4,200円**)

140534 デュラム小麦 有機スパゲッティーニ
長さ 2.1mm ゆで時間 11分
500g
税込価格 **518円** (税抜 **479円**)

小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみください。ナポリタンに最適な太さです。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

140538 デュラム小麦 有機リングイネ
長さ 3mm ゆで時間 7分
500g
税込価格 **518円** (税抜 **479円**)

断面がやや幅広の楕円形で表面積が広く、うま味を染み込ませるレシピがおすすめです。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】3年

140539 デュラム小麦 有機スパゲッティー セミインテグラレ
長さ 1.7mm ゆで時間 7分
500g
税込価格 **518円** (税抜 **479円**)

小麦の外皮部分(ふすま)をバランスよくブレンドしました。ソースによく絡みます。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ
【賞味期間】2年

140544 古代小麦グラツィエッラ 有機スパゲッティー セミインテグラレ
長さ 1.8mm ゆで時間 8分
400g
税込価格 **579円** (税抜 **536円**)

古代小麦のセモリナ挽きにふすまを含ませました。ナッツのようなほのかな甘さの特長。

【原材料】有機デュラム小麦(グラツィエッラ)のセモリナ
【賞味期間】3年

129904 **トマトの旨み!** 有機トマトピューレー バジル葉入り
350g
税込価格 **530円** (税抜 **490円**)

収穫後の新鮮なトマトをすぐに加工し、トマトの酸味とうま味を凝縮しました。アクセントにカットした有機バジルの葉が入っています。食塩不使用。

【原材料】有機トマト、有機バジル
【賞味期間】3年

129905 **一番人気!** 有機パスタソース トマト&バジル
300g
税込価格 **746円** (税抜 **690円**)

ご使用目安: パスタソースとして3人分
有機栽培されたトマトと4種類の有機野菜、有機オリーブオイルと塩のみで作りました。肉や魚料理のソースにもおすすめです。

【原材料】有機トマト、有機たまねぎ、有機食用オリーブ油、有機にんじん、有機バジル、有機セロリ、食塩
【賞味期間】3年

129907 **コクがでる!** 有機パスタソース トマト&ナス
300g
税込価格 **746円** (税抜 **690円**)

ご使用目安: パスタソースとして3人分
有機栽培のトマトに香ばしく焼いたナスを加えコクのある味に仕上げました。野菜の煮込みなどにもおすすめです。

【原材料】有機トマト、有機ナス、有機食用オリーブ油、有機たまねぎ、有機にんじん、有機セロリ、食塩
【賞味期間】3年

129906 **程よい辛み!** 有機パスタソース アラビアータ
300g
税込価格 **746円** (税抜 **690円**)

ご使用目安: パスタソースとして3人分
有機栽培トマトとアンチョビの旨みを効かせ辛さ控えめに仕上げました。ディップなどにもおすすめです。

【原材料】有機トマト、有機食用オリーブ油、有機にんじん、有機パセリ、食塩、有機唐辛子
【賞味期間】3年

129908 **甘みが美味しい!** 有機パスタソース トマト&ズッキーニ
300g
税込価格 **746円** (税抜 **690円**)

ご使用目安: パスタソースとして3人分
有機栽培のトマトに香ばしく焼いたズッキーニを加え、優しい味に仕上げました。昔ながらのマンマ(お母さん)の味です。

【原材料】有機トマト、有機ズッキーニ、有機食用オリーブ油、有機たまねぎ、有機にんじん、有機セロリ、食塩、有機ブラックペッパー
【賞味期間】3年

110898 地中海の天日塩
700g
税込価格 **389円** (税抜 **360円**)

南イタリアの海水を現地の伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化した、まろやかなうま味のある塩。中粒タイプでパスタを茹でるのに最適。

【原材料】海水



110957 地中海の天日塩 さらさら type
200g
税込価格 **324円** (税抜 **300円**)

地中海の天日塩を使いやすいさらさらタイプに仕上げました。溶けやすいのでドレッシングに、スパイスやハーブと合わせてシーズニングソルトにもおすすめです。

【原材料】海水



※マークはアレルギー表示です。

コンタミ(原材料としては使用してなくても、同一工場特定原材料が使われ、混入の可能性があるもの)については表示していません。

※税込価格は1円未満を切り上げております。



NOBUYUKI SHIMADA



GINO GIROLOMONI

第2回目となるジロロモーニファンミーティングが開催されました！

当日のスペシャルランチコースの一部をご紹介します。ジロロモーニを知り尽くしたapeの島田シェフのとおきレシピです。

ご自宅でもぜひお試しください！

Recipe ① バジルと海老のソース リングイネ



《材 料》(2人分)

- 海老 4本
- 有機エキストラヴァージンオリーブオイル 大さじ1
- デュラム小麦 有機リングイネ 80g
- 水(パスタ茹で用) 1L
- 塩(パスタ茹で用) 8g

ジェノベーゼソース(作りやすい分量)

- バジル 40g
- 有機エキストラヴァージンオリーブオイル 100g
- 松の実 20g
- アンチョビフィレ 1枚
- にんにく(スライス) 1枚

作り方動画は
コチラ



《作り方》

- ① ジェノベーゼソースを作って海老の頭と皮と背ワタを取り、半分に切る。
- ② 鍋にパスタ茹で用の水を沸かし、沸騰したら塩を入れ、リングイネを7分茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイルと海老を入れ中火で炒める。
- ④ ③に②の茹で上がったリングイネと、茹で汁(大さじ4)、ジェノベーゼソース(大さじ4)を加えよく混ぜる。
- ⑤ お皿に盛りつけ出来上がり。

ジェノベーゼソース

- ① ミキサーにバジル以外の材料を入れ、粒が残らないようによく回し、ミキサーごと冷蔵庫で冷やす。
- ② 30分冷やしたら、バジルの葉を加えピューレ状にし、冷やしておいたバットなどに移し、オリーブオイルを適量かけておく。(分量外)

※残りのバジルソースは保存容器に入れ、早めにお召し上がりください。ピザやサラダ、炒め物、焼き物などにもお使いいただけます。

Recipe ②

蕪と鶏のクリームソース
セミンテグラレーレスパゲッティ

《材 料》(2人分)

- 鶏むね肉(1センチ角切り) 80g
- 蕪(7mm角切り) 60g
- 玉ねぎ(みじん切り) 50g
- 生ハム又はベーコン(みじん切り) 15g
- バター 20g
- 有機エキストラヴァージンオリーブオイル 大さじ1
- 白ワイン 50ml
- 生クリーム 30ml
- イタリアンパセリ 少々
- デュラム小麦
- 有機スパゲッティ セミンテグラレー 80g
- 水(パスタ茹で用) 1L
- 塩(パスタ茹で用) 8g

《作り方》

- ① 鍋にパスタ茹で用の水を沸かし、沸騰したら塩を入れ、スパゲッティを7分茹でる。
- ② フライパンに玉ねぎとバターとオリーブオイルを入れ、中火で焦げないようにゆっくり約1分炒める。
- ③ 玉ねぎの甘い香りがしてきたら蕪と生ハム、鶏むね肉を加え、鶏肉が色づくまで炒める。
- ④ 白ワインを加え、強火でアルコールをとばしたら、生クリームと①の茹で汁(大さじ2)を加え約1分煮込む。
- ⑤ ④に②の茹で上がったスパゲッティを加え、軽く混ぜたらお皿に盛りつけイタリアンパセリを飾り出来上がり。

作り方動画は
コチラ



Recipe ③ 全粒粉ペンネのミートソース



《材 料》(1人分)

- 豚ひき肉 120g
- 塩・黒こしょう 適量
- 玉ねぎ(みじん切り) 50g
- 有機エキストラヴァージンオリーブオイル 大さじ2
- マッシュルーム(スライス) 60g
- にんにく(スライス) 5g
- 赤ワイン 100ml
- ホールトマト(缶) 100g
- 水 100ml
- ローリエ 1/2枚
- パルミジャーノチーズ(お好みで) 適量
- 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ 50g
- 水(パスタ茹で用) 1L
- 塩(パスタ茹で用) 8g

《作り方》

- ① フライパンに玉ねぎとにんにく、オリーブオイルを入れ、混ぜながら玉ねぎが透明になるまで炒める。
- ② ①に豚ひき肉を加え、塩・黒こしょうをし、火が通るまで炒めたらマッシュルームを加え、炒める。
- ③ ②に赤ワインを加え強火でアルコールをとばしたら、ホールトマト、水、ローリエ、塩少々(分量外)を加え、蓋をして約15分煮込む。
- ④ 鍋にパスタ茹で用の水を沸かし、沸騰したら塩を入れ、ペンネを8分茹でる。
- ⑤ ④の茹で上がったペンネを、③に加え、さっと混ぜたらお皿に盛り付けお好みでパルミジャーノチーズをかけ出来上がり。

作り方動画は
コチラ



ファンミーティングの様子

島田シェフからの
レシピアドバイスも

ジロロモーニの
Instagramはコチラ

ワインのペアリングも実施!

2月17日(土)、東京大学駒場リサーチキャンパス内にあるイタリアンレストラン ape cucina naturaleにて開催。
(対象:ジロロモーニ日本公式Instagram等よりご応募いただいた皆さま)
ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合を訪問した創健社社員の現地視察報告やapeソムリエによるジロロモーニゆかりのイタリアオーガニックワインのご紹介も交え、皆さまと楽しいひと時を過ごしました。

監修

栄養士・ソムリエ 島田 伸幸シェフ

MESSAGE

料理は基本素材が大切です。本当の美味しさのある「自然な料理」。その味を皆様を知っていただくことが、健康や食の安全、環境保護に繋がってゆくと考えます。

PROFILE

「ape cucina naturale(アーペ) 東大駒場リサーチキャンパス生研内「アンチエイジング」・「スローフード」・「マクロビオテック」などをテーマにした料理教室も手がける。

