

2014お歳暮 & Christmasセットのご案内

(株)多摩コンセイユ

川崎市麻生区早野680

TEL:044-986-0601

FAX:044-989-3528

email : sales@tamaconseils.co.jp

早くもお歳暮の季節が近づいてまいりました。

今年は、お歳暮やクリスマスプレゼントにピッタリな、ギフトセットをご用意いたしました。

是非、ご利用下さい！！

WINE

VASARI SICILIA Organic WINE 3本セット

商品No.

①

¥4,500(税抜)

- VASARI Mistral rosso (イタリア・シチリア産)
ネロダヴォラ100% <I.G.Tオーガニック認定>

有機栽培ブドウを収穫しステンレスタンクで熟成後ボトル詰めした若くて親しみやすいワイン。ネロダヴォラ独特の個性を持つ軽口ワインです。

- VASARI Zahir rose (イタリア・シチリア産)
ネロダヴォラ100% <I.G.Tオーガニック認定>

ネロダヴォラ100%の珍しいロゼワイン。前菜からメインまで、料理を選ばないバランスの取れた辛口ワイン。温度の変化と共に味の奥行を楽しめます。果実の花と調和された香りがします。

- VASARI Mistral bianco (イタリア・シチリア産)
カタラット60% グリッロ20% インツォリア20%
<I.G.Tオーガニック認定>

3種類の有機栽培ブドウをバランスよくブレンド。やや刺激のあるバターの香りとパイナップルの風味に富んだ豊かなコクのあるワイン。南イタリアならではの酸味のある爽やかなワインです。



2本セット

VASARI MAMERTINO <D.O.Cオーガニック認定> セット (イタリア)

商品No.

②

¥4,000(税抜)



赤・・・ネロダヴォラ90% ノチェラ10%

美しいルビーレッド色。
なめらかな口当たりで調和のとれた香りとおボディを持つ
奥行きのあるワイン。シチリアのアーモンドの香りがします。

白・・・カタラット60% グリッロ20% インツォリア20%

明るい麦わら色。
十分に熟成した3種類の有機栽培ブドウをライト・プレッシング。
(一番搾りで仕上げました。)
おだやかな力強さが行き渡り、凝縮度が高く複雑なワイン。
ミネラリーでスパイシーな飲みごたえのあるワインです。

※20歳未満の方のアルコール類の購入や飲酒は法律で禁止されています。

MISTRAL <I.G.Tオーガニック認定>セット (イタリア)

商品No.

③

¥3,500(税抜)

赤・・・ネロダヴォラ100%

有機栽培ブドウを収穫しステンレスタンクで熟成後ボトル詰めした若くて親しみやすいワイン。ネロダヴォラ独特の個性を持つ軽口ワインです。

白・・・カタラット60% グリッロ20% インツォリア20%

3種類の有機栽培ブドウをバランスよくブレンド。やや刺激のあるバターの香りとパイナップルの風味に富んだ豊かなコクのあるワイン。南イタリアならではの酸味のある爽やかなワインです。



DOMAINE de POMES セット (フランス・ガスコーニュ産I.G.P認定)

商品No.

④

¥3,000(税抜)

赤・・・カベルネ・ソービニオン100%

フランス南西部のピレネー山麓に位置するガスコーニュ地方。ぶどうを最良の状態に成熟させる、粘土質と石灰岩からなる土壌で、18ヵ月間樽熟成された味わいは野性味のスパイシーさが特徴。

白・・・コロンパール65% ユニ・ブラン25% グロ・マンサン10%

春の花(アカシア等)の香りがあり、口に含むとまずシトラス系フルーツのピチツとした刺激と、黄色い果実の柔らかいアタックがある。8℃くらいに良く冷やしてアペリティフに。食事の時もデリケートでフルーティな香りはオードブルや魚、白身の肉と一緒に楽しめます。さらに、甘いデザートともぴったり合います。



※20歳未満の方のアルコール類の購入や飲酒は法律で禁止されています。

GAMBRINUS set

ELISIR GAMBRINUS
エリジール ガンブリヌス

商品No.

⑤

¥6,000 →
¥ 3,000(税抜)

Special

1847年4月22日にジャコモ・ザノット氏によって書かれたレシピからザノット家に代々受け継がれている、秘伝の赤ワインのリキュール。北イタリア・ヴェネト州ピアヴェ地区サン・ポーロで生まれた土着のブドウ品種「ラボーゾ・ピアヴェ」の収穫からリキュール造りが始まります。晩秋の10月末から11月初めにブドウを手摘みで収穫し、その一部を干し、選別された熟したブドウと一緒に赤ワインに醸造します。厳選されたラボーゾと天然原料の発酵を繰り返し、天然香料(ハーブやスパイス)とラボーゾ・ピアヴェのグラッパ、サトウキビ糖等を侵出古いオーク樽で熟成、そして16~18ヶ月バリックにねかせ、最後に、伝統的な規定に従い4ヶ月ボトルで熟成させた後、出荷されます。

色: 透き通った濃い赤、柔らかいガーネット色、紫色の光を伴う。
香り: 心地よく、ほのかに鮮明な香りを含む満ちあふれた芳香。
はじめは、フルーティでマスカ(野生サクランボ)、ブラックベリーを連想させる優美な印象。後から、干し草とスパイシーなバニラを思い出させるマストの香り。

風味: 甘口と力強く口当たりのさっぱりした辛口が調和した味わい。
すみれをしのばせる香り。
後味は、仄かなチェリーの味わいをゆるやかに感じる。
甘い果実味を伴った“熱い”味わい。
サービス: 香りを最大限に引き出す2~3°Cがおすすめ。
アルコール度数: 27度



FIOR DI GRAPPA
フィオール ディ グラッパ

<おすすめの飲み方>

- ・キンキンに冷やしてストレートで
- ・アイスクリームやフルーツと一緒に
- ・スパークリングワインで割り食前酒に

イタリア・ヴェネト州に古来から受け継がれている稀少な土着ブドウ品種の「ラボーゾ」。このブドウから造られる高品質のDOC赤ワイン「ラボーゾ・ピアヴェ」の搾りかすから造られたグラッパです。

色は無色透明、際立つ味わいは、ブドウ(ラボーゾ)が持つマスカ(野生のサクランボ)や黒イチゴなどの香りがはっきりと感じられ、持続性もあり、後味にも豊かな調和が感じられます。

製造には、ヴェネト地方の伝統的な銅製の蒸留器が使われ、非連続で2度蒸留。蒸留過程では、ブドウの味わいと香気を引き出し高められ、水を加える前の原酒は、アルコール度65%になります。蒸留後、3~6ヶ月間熟成し、深く持続性のある芳香と、素晴らしいバランス、調和のとれたグラッパの味わいに発展、ボトル詰めされます。
*この商品は、メタノールの数値により「製菓用」として販売しています。

サービス: 香りが際立つ4~5°C位まで冷やす飲み方もおすすめ
アルコール度数: 40度

<おすすめの飲み方>

- ・消化吸収のよい理想的な食後酒として、ショットグラスで。
- ・アイスクリームにかけて。
- ・肉・魚を調理する際、フランベとしてもお使い下さい。

※20歳未満の方のアルコール類の購入や飲酒は法律で禁止されています。



Grocery

Dessert / Balsamico cream & Marmalade セット(イタリア)

- Extra Lemon Balsamico cream 150ml
- Extra Chocolate Balsamico cream 150ml
- Marmalade of Blood Orange 230g

商品No.
⑥ ￥4,600(税抜)



Marmalade of Blood Orange

シチリア島で取れた天然果実のブラッドオレンジマーマレード。メッシーナという町の工場で、愛情込めて一つずつ手作業で作られています。タロッコ種・モロ種・サンギネッロ種などの中から一番美味しく良い状態の品種を選んで作っております。手作りのよさが最大限生きた、独特の爽やかな酸味が特徴の美味しいマーマレード。

Extra BALSAMICO CREAM

エミリア・ロマーニャ産の逸品のバルサミコクリーム。バニラアイスクリームにかけてリッチに。そのまま前菜に。料理の隠し味やソースにお使いください。お料理の仕上げにソースとして加えることで、高級感のあるふくよかな香り高い一皿に仕上がります。

Balsamico セット (イタリア)

- Extra Lemon Balsamico cream 250ml
- CARANDINI Balsamico MODENA (JAS) 250ml

CARANDINI Balsamico

北イタリア・エミリア・ロマーニャ州モデナ地区で造られるバルサミコ酢。本製品はオーガニック原材料のみ使用。(JAS認定・CCPBのオーガニック認定品)アペリティブ……スライスしたパンを軽くオープンで焼き、温かいうちに熟成の若いパルミジャーノチーズのスライスを載せ、数滴のバルサミコ酢EXV.オリーブオイルをたらす。※色々なソース作りに使える万能アイテムです



商品No.
⑦ ￥2,500(税抜)



★Lemon Balsamico cream★
サラダやカルパッチョにはもちろん、ポークソテーやチキンソテーにかけると、手軽に見た目も美しい、おしゃれな一品に。美味しくお肉をお召し上がり頂けます。

Olive oil & White balsamico セット (イタリア)

■Novello "Le Prime gocce" EXV.Olive oil 500ml

商品No.

⑧

¥ 2,500(税抜)

オリーブ品種:トンダ・イブレア、ノッチェラーラ
特長:新鮮なオリーブそのものの青々しく、素朴な香り。
軽くてフルーティ、ほのかにハーブの味わいと後味。
合うレシピ:素晴らしい香りが野菜や魚介の味を引き立てます!



■White Balsamico vinegar 500ml

La Caravellaのホワイトバルサミコ酢は、酸味と程良い甘味を持った高品質な商品です。お料理の色合いを邪魔せず、より多くの場面でお使いいただけます。ドレッシング作りに良く利用されるのが、このホワイトバルサミコ酢です。甘味が特徴なので、普通のバルサミコ酢の酸味が苦手な方にもおすすめです。品質チェックはスペシャリストにより保証されております。温野菜にかけたり、和食にも使いやすいバルサミコ酢です。

Gulino Olive oil セット (イタリア)

商品No.

⑨

¥ 4,000(税抜)

■Novello "Le Prime gocce" EXV.Olive oil 500ml

オリーブ品種:トンダ・イブレア、ノッチェラーラ
特長:新鮮なオリーブそのものの青々しく、素朴な香り。
軽くてフルーティ、ほのかにハーブの味わいと後味。
合うレシピ:素晴らしい香りが野菜や魚介の味を引き立てます!



■Erbesso EXV.Olive oil 500ml

イタリア・シチリア島ラゲーサは、世界的に数々の受賞で有名なオリーブ品種“トンダ・イブレア”の産地です。独特のフレッシュで青いトマトの香りは、まさに自然の素晴らしい調味料。お料理を特別の一皿に仕上げます。
特長: 新鮮な青いトマト、摘みたての草のアロマ。
フルーティではっきりした香りに、ほのかなアーティチョークの余韻。
合うレシピ: 野菜や魚介、フルーツに。料理の仕上げに。

健康によいオリーブオイルの特徴&効果

- ☆豊富なオレイン酸は、悪玉コレステロールの抑制、動脈硬化や糖尿病の予防、改善効果があります。
- ☆豊富なポリフェノールは、自然のままのビタミンEやポリフェノール類の抗酸化作用を持っています。

CALLIPO セット (イタリア)

カリポ社は、1913年にジアチント・カリポによって設立。地中海マグロの加工食品製造において第一人者の存在です。1926年には王室御用達の名誉を受け、以来高品質な物作りが代々受け継がれています。

■ Anchovies in EXV.Olive oil 150g

商品No.
⑩ ¥2,000(税抜)

地中海のカタクチイワシを使ったEXV.オリーブオイル漬けの最高品質のアンチョビ。身はふっくら厚みがある素材のみ厳選し、丁寧に手作業でフィレにおろして作られています。塩かどや臭みがなく、少量お料理に加えるだけで、本格的なうまみが加わります。身がやわらかいので、パスタソースを作る際には、包丁でカットしなくてもフライパンのオイルで温めるだけで身をほぐせます。サラダ、ピザ、パニーニ、パスタソース、ディップ等、アンティパスト料理に。

■ Mister ton TUNA in Olive oil 160g×2



厳選されたキハダマグロの脂がのった中落ち部分をパックし、オリーブオイル漬けにしたツナ缶。身はきれいなうすピンク色。マグロの身にコクがあり、塩とオリーブオイルだけで加工された風味豊かな味わい。臭みもなく、日本のツナ缶と全然違います。そのまま美味しく、サラダやパニーニ、パスタやディップ作りに。

HONEY & Marmalade セット (イタリア)

- Honey of Lemon 500g
- Honey with Pistacchio 250g
- Marmalade of Blood Orange 230g

商品No.
⑪ ¥3,500(税抜)

EMANUMIELE

シチリアの蒼い空の下・広がる畑に、はなたれた蜜蜂たちが集めた花の蜜です。瓶のふたをあけるとやわらかに広がる自然の香り。そして口にふわっ〜とひろがる優しい甘さ。レモンの蜂蜜、ピスタチオの蜂蜜漬けもともに無添加・無香料の純粋蜂蜜です。実がギッシリと詰まったピスタチオの蜂蜜漬けは香りほんのりの素朴な甘さが個性的です。トーストはもちろん、チーズと合わせたり、紅茶に入れたり、お菓子作りにも是非お使い下さい。

Marmalade of Blood Orange

シチリア島で取れた天然果実のブラッドオレンジマーマレード。メッシーナという町の工場で、愛情込めて一つずつ手作業で作られています。タロッコ種・モロ種・サンギネッコ種などの中から一番美味しく良い状態の品種を選んで作っております。手作りのよさが最大限生きた、独特の爽やかな酸味が特徴の美味しいマーマレード。



選べるパスタセット!!

下記のパスタから、好きな組み合わせで
ご注文いただけます。

例：⑫-A+B/例：⑬-A

L' Origine Pasta セット (イタリア)



商品No.	⑫	¥2,000(税抜)
-------	---	------------

下記のパスタから2種
類お選びください。
注文例：⑫-A+B

L' Origine Pasta & Olive oil セット (イタリア)



商品No.	⑬	¥3,000(税抜)
-------	---	------------

下記のパスタから1種
類お選びください。
注文例：⑬-A

■Novello "Le Prime gocce" EXV.Olive oil 500ml

オリーブ品種:トンダ・イブレア、ノッチェラーラ
特長:新鮮なオリーブそのものの青々しく、素朴な香り。
軽くてフルーティ、ほのかにハーブの味わいと後味。
合うレシピ:素晴らしい香りが野菜や魚介の味を引き立てます。



A ■L'Origine Tagliatelle Spirulina 500g

オーガニック・バイオダイナミック農法で育まれたデュラム小麦に、粉末状の「スピルリナ」を練り込んで作った緑色タリアテッレです。「スピルリナ」は約30億年前から地球に存在していたと言われる藻で、水中に漂う粉末状の植物でありながら、タンパク質をはじめビタミン、ミネラル、アミノ酸、食物繊維など50種類以上の豊富な栄養成分が含まれています。

B ■L'Origine Wholemeal Creste di Gallo 500g



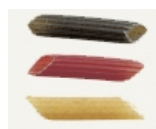
バイオダイナミック農法の硬質小麦のふすま(小麦の表皮)や胚芽が入った全粒粉の Pasta。(ふすま含有量約30%)小麦のふすまは、食物繊維や鉄分などのミネラルをふくみ、腸の維持を助けます。小麦の全ての栄養素を保つためにじっくりと小麦を挽き、Pastaにも小麦そのものの味わいがあります。

C ■L'Origine Kamut Mezze Penne 500g



オーガニックのカムット小麦のセモリナ粉から作られた Pasta。カムット小麦(kamut)は良質のタンパク質、高いミネラル分とビタミン(特にビタミンE)を多く含み、栄養価の高い小麦です。また、消化しやすいグルテンを含みます。口の中で跳ねるように張りのある食感と、木の実のような風味が特徴です。

D ■L'Origine Penne Tris 500g



イラクサと赤カブのペンネ(緑…イラクサ・赤…赤カブ)オーガニックのデュラム小麦のセモリナ粉に、有機野菜の粉末を練り込んだ3色 Pastaです。緑黄色野菜の味わいを楽しめます。栄養価も高いです。オリーブオイルをサッとからめるだけでも十分おいしく召し上がれる、風味豊かな Pastaです。

送料について

送料は、配送先によって異なります。
下記の表でお確かめ下さい。

※配送業者は、ゆうパック 又は ヤマト運輸です。

関東・信越・北陸 東海・近畿	中国 四国	北海道	九州	沖縄
600円	1,000円	1,050円	1,200円	1,250円

上記の送料は、税抜価格です。

注文方法

下記からお選び頂けます。

- 専用のFAX用紙にご記入の上、FAXでのご注文。
- お電話でのご注文。 ※1
- メールでのご注文。 ※1

FAX:044-989-3528
TEL:044-986-0601
sales@tamaconseils.co.jp

※1 お電話、メールでのご注文の際は、商品番号をお伝えくださいますよう、お願い致します。
受付時間 : 9:30~16:00

お支払方法

下記からお選びいただけます。

- 銀行振込 (三菱東京UFJ)
- 郵便振替

※ご購入金額が10,000円未満の場合、振込手数料はご負担願います。

お届け日指定のある場合

ご注文の4日先からご指定頂けます。
指定日のある方は、ご注意下さい。

ご購入や商品の関するご質問等、不明な点がございましたら
お問い合わせ下さい。

受付時間 : 9:30~16:00

お歳暮 お届け先記入表

ご依頼主	〒	-	TEL	()
	様			

お届け先 1	〒	-	TEL	()	商品 コード		
					品名	数量	
						単価	
				様	送料	合計	
備考							

お届け先 2	〒	-	TEL	()	商品 コード		
					品名	数量	
						単価	
				様	送料	合計	
備考							

お届け先 3	〒	-	TEL	()	商品 コード		
					品名	数量	
						単価	
				様	送料	合計	
備考							

合計	総件数	
	商品代金	
	送料	
	合計金額	