2016 Kayano 祭り 9/10(土)・11(日)

おすすめイタリア食材

おすすめの冷凍＆冷蔵品コーナー

※保冷パックをお持ちの方は、ぜひご持参ください。

montebello

「美しい山」を意味する"モンテベッロ"は、イタリア食材・ワインの輸入商社「モンテ物産」のオリジナルブランド。輸入では入手が難しいイタリアの味を国内製造で実現しました。

要冷凍 トリッパ・ロッサ

イタリアのモツ煮込み

500g ¥1,870-(税別)

トリッパを短冊状にカットし、トマト、玉ねぎ、ブロードなどと一緒に煮込みました。シンプルな味付けのため、さらに具やハーブを加えてオリジナルの味付けにしていただけます。

要冷凍 毎年人気の本場の味！ サルシッチャ（生ソーセージ）

50g×10本 ¥1,836-(税別)

イタリアの本格的な「サルシッチャ」を、こだわりのレシピで仕上げました。粗挽き肉の旨みをぎゅっと閉じ込めたジューシーな味わいです。

要冷凍 La SFOGLINA ラ・スフォリーナ

冷凍のまま4～5分ゆでるだけで、伝統的なパスタの味が楽しめます。

クオーリ

かわいいハートの形と色が料理を華やかに！

500g ¥1,660-(税別)

クオーリ・ディ・フォルマッジョ
5種類のチーズが入った、濃厚でリッチな味わい。ポルチーニなどを使ったクリーム系リゾットと相性抜群！

クオーリ・ロッシ・モッツァレラ
草と燥トマトの粉末を練りこんだ、赤いハートのかわいいパスタ。濃厚なモッツァレラとバジルの香りが絶妙です。

トルテッリ フンギ＆ポルチーニ

500g ¥1,649-(税別)

ポルチーニやマッシュルームなど、様々なきのこが入った少し大きめの詰め物パスタ。クリーム系のソースなどで！

要冷蔵 Tridente チーズ工房「トリデンテ」

飛騨

北アルプスのふもと、厳しい自然の中、豊かな大地で育まれた高品質な飛騨の生乳を100%使っています。

モッツァレラチーズ
125g ¥650-(税別)
多くのシェフに愛されるトリデンテの本格モッツァレラチーズで、ご自宅のディナーを手軽にイタリアンレストランの味に！

リコッタチーズ
100g ¥480-(税別)
なめらかで濃厚なトリデンテのリコッタチーズ。多くのホテル、レストランでも愛用されている本格プロの味です。

要冷凍 オランフリーゼル ブラッドオレンジジュース（タロッコジュース）

1kg ¥833-→¥680-(税別)

シチリア島特産の赤いオレンジを搾り、ストレート果汁100%のジュースにしました。1kgのジュースに約3kgのオレンジを使用。ビタミンとたっぷり！

カヤノ祭り限定！特別販売！

1日30個限定

S.PELLEGRINO サンペレグリノ

1本¥357のところ 1ダース12本で →¥3,480-(税別)

1本¥290-

イタリア産の14種類もの豊富なミネラルが含まれた天然の微炭酸水。ご注文も承ります。

Pastificio Marella マレーラパスタ

スパゲティティラ・タモーノ

特別価格！

250g ¥420-(税別)

高品質のBIOの小麦を使ってブロンズ鋳型で成型されたこだわりのパスタ！

じっくり熟成させた旨味たっぷり！ やまと豚のベーコン

350g

通常価格¥1,314- →¥1,000-(税別)

1度このベーコンを味わうとやみつきに！毎年大人気です！

いろいろなパスタ特集！

La Molisana ラ・モリサーナ

創業から100年以上…ラ・モリサーナ社は地域に根ざした伝統あるパスタメーカー。

イカ墨スパゲッティ

1.7mm 500g ¥612-(税別)

今井シェフのクッキングライブでのレシピをお楽しみに！

低温長時間乾燥のこだわりのパスタにイカスミを練りこんでいます。噛むほどに広がるイカスミの香りが魚介類と相性抜群です。

クスクス

500g ¥374-(税抜)

原料はデュラム小麦だけ。調理時間も短く、野菜、肉、魚…どんな食材と合わせても相性抜群！スープやサラダにもおすすめです。

Pasta Mancini マンチーニ

ミシュランの星付きレストランで使されているパスタメーカー。

スパゲットーニ 2.4mm

500g ¥765-(税別)

イタリア・マルケッリで自社栽培小麦100%にこだわるパスタメーカー。パスタの表面がさらさらに仕上がるブロンズダイス使用。太めのパスタで小麦の味わいをしっかりと楽しめます。

Pastificio Marella マレーラのハンドメイドパスタ

プーリア産の小麦を使い、味にも見た目にもこだわってていねいに作られたカラフルなパスタです。

ホワイト＆カラーシリーズ すべて天然色素を使っています。

200g ¥550-(税別)

ピッコロゼブラ ズッケテ

ハロウィンにもおすすめです！

当日のお料理レシピ差し上げます！

今井シェフのお料理Book販売します。
イタリア郷土料理調理技術読本 ¥2,500-(税別)

今井シェフによるクッキングライブ開催！！

カンタン！お家で本格イタリアン！

「ダヴェルナ アイ」
今井 寿シェフ プロフィール

1958年、東京生まれ。1988年浅草ビューホテル「リストランテ・ラ・ベリタ」入社。
1992年「トラットリア・ブッチーナ」シェフ、
1997年 鉄人坂井宏行氏経営の「リストランテ・ドンタリアン」にシェフとして迎えられる。
1999年「オステリア・イル・ピッチョーネ」オープン。
2008年「オステリア・ラ・ピリカ」総料理長に就任
2013年目白に「タヴェルナ・アイ」をオープン。
2001年、全日本司厨士協会より銅賞。
2002年11月、ミラノに本部を置くイタリア料理協会よりマエストロ・ディ・クッチーナ（MAESTRO DI CUCINA）の称号を授与される。
2016年、目黒に「タヴェルナ・アイ」2号店オープン

著書に「魅力のイタリア郷土料理（旭屋出版）」、「イタリア料理 プロの調理技術（旭屋出版）」、「ワインのおつまみ・料理150一人気のイタリアワイン居酒屋、Bacaroが出す料理（旭屋出版）」がある。

今年も東京から今井寿シェフをお迎えして、楽しいクッキング"ライブ"を開催します。シェフの楽しいおしゃべりと、あっという間に本格イタリアンが完成する魔法のような技を見て、食べて、お楽しみください。収穫祭の野菜や果物を使った即興レシピも登場する予定です。ご試食もお楽しみに！

マネージャー 中條伊月 なかじょうかずと

当日即興で作ってくださるメニューもお楽しみに！

この時間帯はキッチンに集合!!
① 11:00 ～
② 2:00 ～
③ 4:00 ～

メニューの一部

- イカスミスパゲッティの海の幸ソース
- クオーリ・ディ・フォルマジョ
- スティンコ・ディ・プロシュット クスクスと共に
- ファルファリーニのモッツレラチーズとトマトのサラダ仕立て
- マンチーニスパゲトーニのボンゴレレモン風味
- 海の幸のクスクスのサラダ
- 牛肉のステーキ、ガーリック風味のクスクス添え
- 全粒粉のサラダ仕立てのスパゲッティ
- 桃とリコッタチーズの生ハム巻きバルサミーコ酢のソース

カンタン！おいしい！本格イタリアン！

FINI フィーニ

新発売！

スティンコ・ディ・プロシュット（骨付き豚すね肉）

600g ¥1,870-(税別)

真空パックなので、そのまま温めるだけで、豊かな味わい！

そのままはもちろん、さらにひと手間で、高級レストランのおいしさがご家庭で楽しめます！やわらかでスパイスの効いた味わいは、ローストしたじゃがいもを付け合せにしたり、ポレンタなどとあわせてサラダ仕立てに。

アチェタイア カゼッリ バルサミコ酢

豚すね肉にかけてどうぞ！

アチェト・バルサミコ・ディ・モデナ IGP有機 アモーレ

250ml ¥2,550-(税別)

有機のぶどうのみを使ったオーガニックのバルサミコ。濃厚さとほど良い酸味。

トラディツィオーニ バルサミケ

濃厚なバリーの味わい。10年間の熟成期間を経てつくられています。

40ml ¥1,870-(税別)

茨城県つくば市

自然派イタリアワイン ヴィナイオータのワイン

2016年カヤノ祭り限定販売！

カヤノ創業95周年にちなんで…

2016いちおしワイン4本セット

通常価格¥11,100-→¥9,500-(税別)

クロワッサンの店でヴィナイオータのワインを扱い始めたときから、まず飲んでみていただきたい！と自信を持っておすすめしてきているワインです。この機会にまとめてぜひ！

ビアンコ ディムーニ(白) ダニエーレ ピッチニン
品種：シャルドネ、ドゥレッラ
産地：イタリア・ヴェネト

アエッツキ(赤) トリンケーロ
品種：バルベーラ
産地：イタリア・ピエモンテ

ロッソ ディムーニ(赤) ダニエーレ ピッチニン
品種：カベルネ・メルロー ソーヴィニョン
産地：イタリア・ヴェネト

マシエリ(白) ラ ビアンカーラ
品種：ガルガーネガ、トレッビアーノ
産地：イタリア・ヴェネト

スタッフ 岩野

おすすめのワインを95周年価格で！

通常価格1本¥2,500-→1本¥1,950-(税別)

コエ)ビウム(白) モナステーロ ディ ヴィトルキアーノ
品種：トレビアーノ、マルヴァジーア、ヴェルディッキオ
産地：イタリア・ラツィオ

イルセコンド(赤)パーチナ
品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ
産地：イタリア・トスカーナ

VIA THE BIO

茨城県鹿島市

ヨーロッパ直輸入 オーガニックチーズ

どんなチーズがやってくるかは当日のお楽しみ！

- ランカラビオ（羊乳・フランス）
- タレッジョDOPビオ（牛乳・イタリア）
- パルミジャーノ レッジャーノ DOP ビオ（牛無殺菌乳・イタリア） など

茨城県石岡市

Forno a legna Panezza 薪窯で焼き上げる 粉薫るイタリアパン

おすすめ！ パネッツァのパンはすべてのパンにマスタマードル（酵母）として20～30%のオーガニック全粒粉を使用し、自然発酵させています。

ルスティコ（プレーン）550g ¥710-(税別)
ローマ郊外にあるイタリアパンの町「ジェンツァーノ」で日常的に食べられているパンです。主食としていろいろな料理によく合います。

イチジク・クルミパン 450g ¥850-(税別)
オーガニック生クルミとイチジクを混ぜ込んだ相性ピッタリなパンです。甘みとコクのある味をどうぞ。

モンテベッロ ブロード・ディ・ポッロ・パウダー

500g ¥1,853-(税別)

厳選された素材で昔ながらの手づくり炊き出し製法でつくられるチキンブイヨン。コクと旨みが凝縮した味わいは、幅広い料理のベースとしてお使いいただけます。（国内加工）

バルベーラ オーリオ・ディ・カーサ

250ml ¥1,020-(税別)

シチリアの老舗バルベーラ社が手掛ける極上のノンフィルターEXVオリーブオイル。さわやかな香りとフルーティーな味わいが魅力です。

Cibotta チボッタ ローズマリーフレーバー EX・オリーブオイル

250ml ¥1,054-(税別)

ローズマリーの豊かな香りが広がるオリーブオイル。グリルした白身魚や鶏、蒸した根菜類との相性抜群！バケットにつけて、ローズマリーの香りを楽しむのもおすすめです。

Pesto ペーストプーリア

トマト＆バジル ペーストルッコラ
ペーストアーティチョーク
125ml ¥1,300-(税別)

プーリアの野菜とオリーブオイルを使って千年の間続いた伝統の職人技により、最高級のおいしいソースを実現しました！

モンテベッロ 唐辛子入りにんにくオイル アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

昨年も人気でした！

130g ¥731-(税別)

生にんにくをたっぷりのオリーブオイルで、カリカリに焼き上げたチップスが香ばしい！唐辛子を加えただけのシンプルなソース。お料理の最後にほんの一振りするだけで豊かな風味が楽しめます。

ワチーナ アンティーカ キノコペーストトリュフ風味

200g ¥935-(税別)

マッシュルームをペーストにして、トリュフの香りをつけました。カナッペやパスタソース、ラヴィオリ等の詰め物パスタに。

紙面に掲載の商品は、イベント終了後、引き続き川端町店、笹口店両店で販売いたします。
※限定品はなくなり次第終了、価格は変更になることがございます。ご了承くださいませ。

HOUSE & GARDEN Kagano
クロワッサンの店

＜川端町店＞
営業時間10：00～7：00火曜定休
〒951-8068
新潟市中央区上大川前通2-11-1
TEL025-210-2111

＜笹口店＞
営業時間10：00～7：00火曜定休
〒950-0911
新潟市中央区笹口2-9-12
TEL025-241-9683

2016 Kayano 祭り 9/10(土)・11(日)

おいしいもの大特集！

各地から受賞したおいしいものをおとりよせしました！

いろいろな種目でメダルを勝ち取ったオリンピック。カヤノ祭りの2日間は、カヤノのオリンピック！受賞したいちおしの食品や、各地で人気の商品をおとりよせしました。あなたにとっての金メダルはどの食品？この機会にぜひ一度ご賞味ください。 スタッフ 田中

おすすめNO.1 2006、2007、2008年 モンドセレクション特別金賞3年連続受賞

2日間で30本限定！

洋菓子マロンドール 広島

保命酒ケーキ仙酔仙人 ほうめいしゅ せんすいせんにん

¥1,286-（税別）

独特の甘みと香りの逸品！

1950年の創業以来、洋菓子一筋の「マロンドール」は、保命酒を使ったパウンドケーキ「仙酔仙人」が看板商品のひとつ。保命酒をアルコールを飛ばして染み込ませたしっとりやわらかなパウンドケーキ。

福山市鞆町（ともちょう）名産の保命酒は16種類の薬草を浸し込んで醸造した江戸時代より続く健康薬味酒。いもくりもほっこりあたたまるケーキに仕上がりました。

まろやかな口どけ

おすすめNO.2 2008年モンドセレクション最高金賞受賞 国際優秀品質賞受賞

大阪 こばし 世界が認める味

手搾りすだちポン酢しょうゆ うらら香

360ml ¥750-（税別）

大阪、和泉の老舗醸造「信太山富久酢」がつくった、こだわりポン酢しょうゆ

醸造酢を使用せず、果汁にはすだちのみを使い、40年以上の経験を持つ板前が丹精を込めて造りあげています。すだちの風味豊かな香りとやわらかな酸味で、お刺身やサラダ、冷奴など様々な料理に活躍します！

おすすめNO.3 2011年キリクリームチーズコンクール 焼き菓子部門最優秀賞受賞

冷蔵販売 糸魚川 新潟スイーツ・ナカシマ

Deep Cube濃厚チーズケーキ 1個 ¥200-（税別）

「キリ・クリームチーズ」を使った新感覚チーズケーキ！

濃厚なチーズの香りと旨味が凝縮された、小さなキューブ型のチーズケーキです。一口食べれば至福の美味しさが口の中に広がります。コーヒーなどと一緒に、一息つきたい時に楽しめるプチスイーツです。

各地のおいしいものがたくさん揃います！！

三重 鳥羽の老舗洋菓子店「ブランカ」 Blanca

ロンド・カシュカシュ 直径17cm

毎年大好評のため再入荷！

¥600-（税別）

地元産卵や小麦、北海道産バターをたっぷり使いやさしい甘さに仕上げた焼き菓子。サクサクとカシューナッツが奏でるカリカリ二重奏が楽しめます。

長崎 創業明治27年 老舗菓子店 梅月堂

軍艦島チョコレートタルト

1箱5個入り ¥1,000-（税別）

長崎の世界文化遺産「軍艦島」をモチーフにしたタルト

パイ生地の上に、鉱山のようなザクザク食感のチョコレートクランチをのせ、ほんのり効いた塩味が、潮風を感じさせる絶妙な味わいです。

徳島 市岡製菓

敬老の日 感謝どら焼き

1袋(3個入) ¥580-（税別）

日頃の感謝の気持ちをこめて。メッセージタグの付いた、巾着袋の中に「感謝」の焼印のふんわりどらやきが入っています。

国産小麦粉と徳島産もち麦を使った、モチモチ食感の生地に、北海道産小豆のあんに、なると金時の角切りが入っていて、秋の風味をお楽しみいただけます。

宮崎 良食生活イート

キャラいもキューブ

1袋 ¥350-（税別）

南九州産のさつまいもに、国産のきび砂糖で作ったキャラメルをからめて焼きあげた、キューブ型のお菓子です。

ほくほくのお芋の味に、バターの香りとカリッと軽い食感が楽しめます。自然素材にこだわった大人も子どもも大好きな味です。

山形 あっさり食堂

米沢牛すじ煮込み

冷蔵販売 ¥700-（税別）

百年続く秘伝のタレで煮込んだ逸品！

100年以上続く秘伝のタレで煮込んだ「米沢牛すじ煮込み」のおいしさをそのまま封じた真空パック。柔らかいすじ肉に熟成したこってり甘辛タレが、浸み込んだ他では味わえない逸品です。

青森 ヤイチ

いちおし！

ハ戸前沖銀鱈使用 焼さば飯の素

2合用×2袋入 ¥650-（税別）

漁師料理の風味あふれる！

ハ戸近海の新鮮な鯖を使った、簡単でおいしい焼さば飯の素です。

素材の旨味を逃さずに焼きあげた鯖と、特製タレをご飯と一緒に炊き上げて、お好みで人参、ごぼうなどを入れてどうぞ。骨ごとやわらかなので、お年寄りからお子様までお楽しみいただけます。

毎年人気！のおいしいもの！

愛媛柑橘王国 **飲む酢**

カヤノ祭り特別価格 柚子・青みかん 20%OFF！

毎年大人気！特別価格で販売！

560ml 通常価格¥2,000-→¥1,600-（税別）

New！ 今年のおすすめ「生姜みかん」も登場！ピリッと辛みの効いたしょうが味がアクセント！ほんのりみかんの甘みも感じられて、オールシーズンおすすめです。 生姜みかん 200ml ¥1,000-（税別）

Ronnefeldt ドイツ190年の歴史

ロンネフェルト紅茶

お店でもファンの多いドイツのロンネフェルト紅茶。今年はさわやかな緑茶ベースのフレーバーティー「ドゥードロップス」をご試飲いただけます！

カヤノ祭り特別価格！ 定価¥1,650-

ドゥードロップス 100g→¥1,500-（税別）

緑茶にバラとオレンジの花の花びらをブレンド。香りも風味もとても華やかで、飲んだ後も口の中に広がる花の香りを楽しめます。

秋田 後文 300年の味と伝統を受け継ぐ **稲庭うどん**

長い時間をかけ十分な熟成を繰り返し作り上げられた、献上うどんの味を今に伝える極上の手作りうどん。寺尾さんの絶妙なゆでで加減のうどんを、ぜひご試食ください！

切うどん 300g ¥500-（税別）

短めで小さな鍋でもゆでやすい！

かんざしうどん 300g ¥500-（税別）

うどんの一番上の部分。独特の食感が楽しめます。

日本のマカロニ発祥の地 加茂市 マカロニチップスの店 **ぱすたみすた**

初出店！

マカロニチップス 100g ¥300-（税別）

ガーリックペッパー、のりしお、しょうゆバター

ゆでたパスタに加茂産コシヒカリの米粉をまぶして、高温でカリッと揚げました！

新潟市中央卸売市場直送 収穫祭

※収穫状況により変更になる事がございます。

・枝豆
・真珠もろこし
・大口れんこん
・じゃがいも（キタアカリ）
・さつまいも

スタッフ 茅野

今年も市場直送のみずみずしい農産物を販売します！秋の味覚をお楽しみください！

・スクナ系かぼちゃ
・バターナッツスクワッシュ
・JA北越後産アールスメロン
・りんごしきおう、つがる
・グレープフルーツ
・白根白村じ
・ゴールデンピーチ
・梨・ぶどう

新潟市中央区西堀 笹川餅屋

明治16年創業。「新潟名物笹団子」の火付け役として新潟で130年。創業以来「まんものの味」をモットーに、初代から現在六代目まで受け継いでいます。当日の朝のつくりたてを届けていただきます！

トキまんじゅう 1ケ¥139-（税込）

かわいい！

毎日お昼には売り切れてしまう、大人気の豆大福！

正油だんご 2本 ¥222-（税込）

豆大福 2ケ¥250-（税込）

その他、赤飯や三色だんご等もお楽しみに！

海藻・おつまみ屋さん ハレリー新潟の珍味

あたりめ、カレー豆、豆はぎ 等々…

¥350-（税別）

3点で¥1,000-（税別）

毎年人気のハレリーさんの珍味！今年も若旦那の宇留間さんが販売いたします！

珍味・海藻類の移動販売を始めて35年。スーパーやコンビニとは差別化した品揃えのこだわり珍味やおつまみです。

新潟市東区 新郷屋（にいごや）

初出店！

越後もちもち鯛焼き

小倉、カスタード ¥180-（税込）

チーズ、チョコフレーク ¥200-（税込）

新潟県産「米粉」で新潟をさらに元気に!!

米粉を使った新食感の「もちもち鯛焼き」を東区の新郷屋さんが販売します！

電子レンジでアツアツに、冷蔵庫でヒンヤリと！どちらももちもちの食感を楽しめます。

会場でお飲みいただけます！ 冷たいドリンク販売！

※その場でもお買い上げいただけます！

イタリアのフルーツジュース「YOGA」 ピーチ、アプリコット、オレンジ ¥220-（税込）

トンボ飲料

パウチゼリー ¥120-（税込）

ポケモン（マスカット味）ハローキティ（アップル味）

特価！ ドラえもんラムネ ¥100-（税込）

BABOO ¥150-（税込）

マンゴー、ライチ、ペアー（ラフランス）

THE COFFEE TABLE

本格バリスタのコーヒーをいかがですか？

THE COFFEE TABLEさん出店！

・ホットコーヒー 400円（税込）
・アイスコーヒー 400円（税込）
・アイスカフェオレ 450円（税込）

本紙でご紹介！ 焼き菓子もありますよ！

クロワッサンの店

＜川端町店＞営業時間10：00～7：00火曜定休
〒951-8068 新潟市中央区上大川前通2-11-1
TEL025-210-2111

＜笹口店＞営業時間10：00～7：00火曜定休
〒950-0911新潟市中央区笹口2-9-12
TEL025-241-9683

紙面に掲載の商品は、イベント終了後、引き続き川端町店、笹口店両店で販売いたします。
※限定品はなくなり次第終了、価格は変更になることがございます。ご了承くださいませ。

スタッフ 五十嵐