

イタリア産パスタブランド 「フェラーラ」パスタを本格展開

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)は、2017年9月以降、イタリア産パスタブランド「フェラーラ」のパスタ15品の販売を開始いたします。

当社は、本年3月末に「バリラ」ブランドの取り扱いを終了し、現在は国産パスタブランド「オーマイ」および「レガーロ」、そして新たに取り扱いを開始したイタリア産パスタブランド「フェラーラ」を取り揃えて販売しております。

「フェラーラ」は、本年7月より主力品であるロングパスタ5kgバルク3品を先行発売しておりましたが、9月以降ショートパスタ他15品の販売を開始いたします。当社の厳しい品質管理のもと、同ブランドを本格的に展開してまいります。商品ラインアップについては、下記の通りです。

出荷開始日	商 品 名	荷 姿
2017年7月20日(木)	フェラーラ スパゲッティーニ No.3 1.4mm	5kg×3
	フェラーラ スパゲッティ No.5 1.7mm	5kg×3
	フェラーラ ヴェルミチェッリ No.6 1.9mm	5kg×3
2017年9月1日(金)	フェラーラ カッペリーニ No.2	500g×24
	フェラーラ ブカティーニ No.8	500g×24
	フェラーラ リングイネ No.11	5kg×3
	フェラーラ リングエティーネ No.12	500g×24
	フェラーラ リガトーニ No.35	500g×20
	フェラーラ ペンネリガーテ No.50	5kg×2
	フェラーラ ペンネリガーテ No.50	500g×20
	フェラーラ フジリ No.56	5kg×2
	フェラーラ フジリ No.56	500g×20
	フェラーラ オルゾ No.91	500g×20
	フェラーラ ファルファレ No.232	500g×20
フェラーラ カサレッチェ No.234	500g×12	
2017年9月8日(金)	フェラーラ ブロンゾ スパゲッティ No.131 1.7mm	5kg×3
	フェラーラ タリアテッレ No.284	500g×12
2017年10月2日(月)予定	フェラーラ ラザニア	500g×12

※上記18品は、業務用の商品です。

※「フェラーラ」ブランドの紹介については、2枚目をご覧ください。

《お問合せ先》	
<p>＜報道関係の方＞ 日本製粉株式会社 広報部 担当：河野 舞 〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地 TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546</p>	<p>＜一般のお客様＞ 日本製粉株式会社 食品営業部門 加工食品部 〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地 TEL：03-3511-5345 FAX：03-3237-3526</p>

<ご参考>「フェラーラ」ブランドのご紹介



...dal 1883

■ はずむような弾力と長く続くアルデンテ

口の中でははずむような『しなやかな』食感と、経時変化に強いイタリアンパスタ独特の変わらぬ『アルデンテ』が特長です。

■ 厳選された原料を使用

フェラーラパスタには良質なデュラムの産地プーリア州で収穫されたデュラム小麦を中心に、厳しい品質規格に適合した原料のみを使用しています。

■ カンパーニャ州最大規模の生産キャパシティー

ナポリは、古くからドライパスタの発展に中心的な役割を果たしてきました。イタリアで良質なデュラム小麦の産地として知られるプーリア州に隣接し、イタリア南部最大の港を擁するナポリ。フェラーラ社は、ナポリのあるカンパーニャ州で最大規模の生産キャパシティーを誇ります。

■ ナポリの地に根差して 130 年以上。五世代に渡り受け継がれる情熱と卓越した技術

フェラーラ社の歴史は 1883 年に始まります。二代目ペツレグリーノ・ロンバルディアはパスタの製造に関する多くの発明を残し、5 件の特許を取得。その発明は、パスタの製造工程を飛躍的に進化させ、近代の機械パスタ製造の礎となりました。四代目ガイド・フェラーラはペツレグリーノの DNA を受け継ぎ、独創的なパスタを相次ぎ発明。これらのパスタでも特許を取得し、ナポリ産業連盟より名誉ある「パスタの詩人」の称号が与えられました。

パスタにかける熱い情熱と技術は代々引き継がれ、現在は五代目となるルッカ・フェラーラが率いるフェラーラ社。弛まぬイノベーションでイタリア内外から絶大なる信頼を受け、発展を続けています。



フェラーラ スパゲッティ No. 5 1.7 mm



フェラーラ社 工場外観

★商品パッケージはナポリを象徴するヴェスヴィオ山とナポリ湾をイメージしたデザインです。