MACCHERONI NAPOLETANI
QUALITÀ DI LUSSO
GERARDO DI NOLA
SELEZIO
DS
SELECTION

# Giovanni Assante

# Pasta di Gragnano I.G.P.

# GERARDO DI NOLA

Spaghetti

スパゲッティ

Online shop ↗

LINGUINE
1870

# Linguine

リングイーネ

Online shop ↗

SPAGHETTONI
1870
Gerardo Di Nola
MACCHERONI NAPOLETANI QUALITÀ DI LUSSO
Suggestion
for perfect cooking

# Spaghettoni

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

# スパゲッティーニ

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Online shop ↗

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
1870

# Spaghetti alla Chitarra

スパゲッティ アッラ キタッラ

Online shop ↗

BUCATINI
1870
Gerardo Di Nola
MACCHERONI NAPOLETANI QUALITÀ DI LUSSO
MARCA REGISTRATA

Bucatini

ブカチーニ

Online shop ↗

GIGLI
1870
Gerardo Di Nola

Gigli

ジッリ

Online shop ↗

RIGATONI
1870
Gerardo Di Nola

# Mezzi Rigatoni

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

メッジ リガトーニ

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Online shop ↗

ELICHE
1870

Eliche

エリケ

at the store

ACCHERI
1870

Paccheri

パッケーリ

Online shop ↗

1870
Gennaro Di Nola

Mescafrancesca

メスカフランチェスカ

Online shop ↗

Napoli で

生まれたショートパスタで

様々な大きさや形のパスタが

入っているので一度に様々な

食感がお楽しみいただけます。

Le Chicche di Giò

# PASTA

SENZA GLUTINE • GLUTEN FREE

Penne Gluten Free

グルーテン フリー ペッネ

Online shop ↗

Pomodoro

San Marzano D.O.P.

グルーテン フリー ペッネ

カンパニア州で栽培された

トマトの品種「サン マルツァーノ」の

美味しさをぎゅっと缶詰にしています。

D.O.P. 認証を受けている

サンマルツァーノは缶詰にしても

感じられるほどの香りの

高さと酸味の低さが特徴です。

# Filetti di Pomodoro

## スライストマト

Online shop ↗

# Gerardo di Nola

## Pastificio in Gragnano

私たちのパスタは、代々のパスタ職人

「マエストロ」たちから受け継いできた

情熱と経験の結晶です。

「ジェラルド・ディ・ノーラ」のパスタ工房

は 1870 年に「パスタの町」としても

知られる「グラニャーノ」で始まりました。

適度な湿度がありつつ風通しがよく、

太陽の光がさんさんと降り注ぐこの町は

パスタの原材料に使われるデュラム小麦の

栽培にぴったりな環境でした。

ジェラルド・ディ・ノーラは

地域との繋がりと代々受け継がれる伝統

そして革新的な工程の全てを大切にしながら日々パスタを作り続けています。

この仕事にかける熱い情熱に、美味しさの秘訣があります。私たちは

常に最高品質のパスタを作り続けるために全ての原材料を厳選しています。

また、全ての製造工程を徹底して管理することで実際に口にすると分かる、紛れもなく美味しい唯一無二のパスタを市場に出すことができます。

## 151 anni di Storia

## 151 年にもわたる長い歴史

ジェラルド・ディ・ノーラは 1870 年に
グラニャーノで創業されました。
1930 年代から 1995 年まで本社を
カステッラマーレ・ディ・スタビアに移した
時期もありましたが、場所が変わっても
常に国内外のありとあらゆる食と
ワインの流れに注意を払いながら
高品質なパスタを作り続けていました。

今日、創業の地グラニャーノに戻り、
歴史的なパスタ工房である
ジェラルド・ディ・ノーラと、その
私たちが作るパスタは、過去・未来・現在が
うまく入り混じりながら進化し続け、
さらに輝きを増しています。

グラニャーノでのパスタ生産の歴史は
とても古く、その起源はローマ時代まで
遡りますが、初めて家族経営のパスタ工房が
誕生したのは 16 世紀末のことでした。
19 世紀半ばには、ブルボンの
フェルディナンド2世が、グラニャーノの
パスタ生産者に宮廷の全てのロングパスタを
供給する特権を与えたことによって、
「パスタの町」と呼ばれるようになりました。

この町に吹く風、太陽、適度な湿度、
そしてパスタ職人のマエストロが何世紀にも
わたって受け継いできた経験が合わさって
グラニャーノはデュラム小麦のパスタ生産に
理想的な町となっています。

Online shop ↗

DS website ↗

Top ↑