ペンネ・リガーテ
Penne Rigate di Montagna.

レジーナ・デイ・シビッリーニでは、シビッリーニ山脈の
山間部という頻繁な気温の変化や、春に降りる霜の影響などにより
小麦栽培には厳しい環境の中、手間暇かけて栽培された小麦のみを
使用してパスタを作っています。
海抜 800m 以上であり、国立公園の敷地内というとても綺麗な
環境と土壌で育った小麦から作られるパスタは、栄養が豊富で
小麦本来の味がお楽しみいただけます。

ペン先の形をしていることが名前の由来のペンネには、細かい溝が
入っているためパスタソースがよく絡みます。

「おすすめの召し上がり方」

アラビアータやミートソースなどの
ゴルゴンゾーラを使った濃厚なソースと
合わせてお召し上がりください。

Online shop ↗

詳しくは ↓

REGINA DEI SIBILLINI
PASTA DI MONTAGNA

REGINA DEI SIBILLINI
PASTA DI MONTAGNA

スパゲッティーニ「1,6mm」

Spaghettini di Montagna.

シビッリーニ山脈にある国立公園の中しかも
海抜 600-900m という全く汚染されていない土地で
育ったデュラム小麦のみで作られています 。
気温差や霜の多さから小麦栽培には
厳しいといわれる環境の中 、細心の注意と手間暇かけて
栽培された小麦を使うからこそできる栄養豊富で
小麦本来の味が感じられるパスタをお楽しみください 。

スパゲッティよりも細いことから「 小さいスパゲッティ 」という
意味の「 スパゲッティーニ 」と名付けられた細く繊細なパスタ。

「 おすすめの召し上がり方」

魚介類のソース 、オイルベース
トマトソース等におすすめです。

Online shop ↗

詳しくは ↓

スパゲッティ「2,2mm」

Spaghetti
di Montagna.

シビッリーニ山脈にある国立公園の中
しかも海抜 600-900m という全く汚染されていない
土地で育ったデュラム小麦のみを使用して作られたパスタ。
朝晩の気温差や霜の多さから小麦栽培には
厳しいといわれる環境の中で手間暇かけて栽培された
小麦を使うからこそできる、栄養豊富で小麦本来の
味が感じられるパスタをお楽しみください。

世界の中でイタリアの食文化の象徴ともいえるスパゲッティは
時代も国境も超えて広く愛されているパスタです。

「おすすめの召し上がり方」

トマトソースやオイル系、バジルソースに
おすすめです。

Online shop ↗

詳しくは ↓

ストリンゲッテ「2,8mm」

Stringhette.

レジーナ・デイ・シビッリーニでは、シビッリーニ山脈の
山間部という頻繁な気温の変化や、春に降りる霜の
影響などにより小麦栽培には厳しい環境の中、
手間暇かけて栽培された小麦のみを使用して
パスタを作っています。

海抜 800m 以上であり、国立公園の敷地内という
とても綺麗な環境と土壌で育った小麦から作られるパスタは
栄養が豊富で小麦本来の味がお楽しみいただけます。
「 靴の紐 」という意味を持つストリンゲッテは、アラキターラの
ように弓を張った特殊な器具でパスタを切るように成形されるので
断面が正方形になっています。スパゲッティよりも少し太く
独特の歯ごたえがお楽しみいただけます。

「 おすすめの召し上がり方」

ラグーソース (鹿 、イノシシ) や ジェノベーゼソースと
合わせてお召し上がりください。

Online shop ↗

詳しくは ↓

全粒符・ペンネ
Penne Integrali di Montagna.

レジーナ・デイ・シビッリーニでは、シビッリーニ山脈の
山間部という頻繁な気温の変化や、春に降りる霜の
影響などにより小麦栽培には厳しい環境の中
手間暇かけて栽培された小麦のみを使用して
パスタを作っています。

海抜 800m 以上であり、国立公園の敷地内という
とても綺麗な環境と土壌で育った小麦から作られるパスタは
栄養が豊富で小麦本来の味がお楽しみいただけます。
さらに胚芽や表皮などをそのまま使った全粒粉を
使用することによって、小麦本来の味に加え
豊富な栄養素も、全粒粉独特の風味や美味しさも
損なわずに全て味わえます。

なめらかな食感を提供したいメーカーの想いから
ペンネの特徴的なギザギザした縞模様をあえて捨てて
この形になりました。新しく生まれ変わった伝統的な
パスタをお楽しみください。

「おすすめの召し上がり方」

ゴルゴンゾーラときのこを使った濃厚なソースと
合わせてお召し上がりください。

Online shop ↗

詳しくは ↓

全粒粉・リングイネ

Linguine Integrali di Montagna.

レジーナ・デイ・シビッリーニでは、シビッリーニ山脈の
山間部という頻繁な気温の変化や、春に降りる霜の
影響などにより小麦栽培には厳しい環境の中
手間暇かけて栽培された小麦のみを使用して
パスタを作っています。

海抜 800m 以上であり、国立公園の敷地内という
とても綺麗な環境と土壌で育った小麦から
作られるパスタは、栄養が豊富で小麦本来の味が
お楽しみいただけます。

さらに胚芽や表皮などをそのまま使った全粒粉を
使用することによって、小麦本来の味に加え豊富な栄養素も
全粒粉独特の風味や美味しさも損なわずに全て味わえます。
「小さな舌」という意味のイタリア語「LINGUA」(リンガ)が
語源となっている「リングイネ」は、平打ちパスタとも
少し違った独特な楕円状の断面をしています。

「おすすめの召し上がり方」

きのこを使ったオイルベースのパスタと
合わせて お召し上がりください。

Online shop ↗

詳しくは ↓

REGINA DEI SIBILLINI

PASTA DI MONTAGNA

Montefortino, Marche, Italy.
モンテフォルティーノ、マルケ州

レジーナ・デイ・シビッリーニ

Pasta di Montagna.
Regina dei Sibillini.

マルケ州モンテフォルティーニには、シビッリーニ山脈という数々の書物や絵画で描かれてきた、綺麗で自然豊かな山脈があります。そのシビッリーニ山脈にある国立公園の敷地内で、自ら栽培したデュラム小麦のみを使用してパスタを作るメーカーが「レジーナ・デイ・シビッリーニ」です。

山の中腹という小麦栽培には珍しい環境の中で自分たちで育てたデュラム小麦を使用し、長年培ってきた職人の技によって作り上げることで、唯一無二のパスタが出来上がります。

レジーナ・デイ・シビッリーニの哲学は
綺麗な水や空気などの
山の恵み全てを

パスタへと反映させるために、心を込めて小麦を栽培し、パスタを作り続けることにあります。

Alice.
アリチェさん

企業理念

L'idea.

山間部は一般的に小麦が栽培される環境と比べると気候が悪く、頻繁な気温の変化や春には霜が頻繁に降りることが特徴で、決して小麦栽培がしやすい環境とは言えません。手間と時間が格段に多くなり、日々細心の注意を払いながら栽培する必要があります。しかし、彼らはこの厳しい環境の中で育てられる小麦を使うからこそ、他にはないパスタを作り出すことができると信じています。

レジーナ・デイ・シビッリーニの土地では、10 月末と遅い時期に種をまかれたデュラム小麦だけを栽培しています。11 月から 3 月にかけて降る雪は種と土を覆い霜から守り、ゆっくりと種に水分を与えていきます。

彼らが住む場所であり、常に愛し尊敬し続けているこの土地とのつながりが、レジーナ・デイ・シビッリーニがこの道を進む後押しをしてくれました。彼らを取り巻く自然は、日々インスピレーションを与えてくれます。彼らはその自然に敬意をあらわす方法としてその味や香り、色を捉えようとすること以外にいい方法は他にないと考えています。彼らレジーナ・デイ・シビッリーニのロゴもモンテフォルティーノの頂上にある「シビッリーニの女王」と呼ばれるプリオラ山を模してデザインされました。山はすべての中心であり彼らのアイディアもこの山から生まれます。

Online shop ↗ | DS website ↗ | Top ↑

ESCLUSIVA

SELEZIONE DS SELECTION

EXCLUSIVE

Drogheria Sancricca 2021. All rights reserved.