「世界三大珍味」の一つと言えば

イタリア・ピエモンテ産

白トリュフ

Tartufo · Bianco · Pregiato

白トリュフは量り売りで1個からご購入いただけます

「小売販売」

お問い合わせはお電話にて承ります

詳しくは ↓

悪魔の朝食

DROGHERIA ★ DS ANCRICCA

卵パスタ
ブッロ&
タルトゥーフォ

前日までにお電話にてご予約ください

*8:00〜19:00 定休日 水曜日

イタリア・トスカーナ州・スカルペリア製

手作り・牛角・トリュフ・スライサー

39,000円（税込）

*8:00〜19:00

定休日 水曜日

Tomi

selections

ピエモンテ産・白トリュフ

Tartufo Bianco
Pregiato del Piemonte.

イタリア語ではトリュフのことを 「Tartufo・タルトゥーフォ 」

と呼びます。トリュフは世界中に約 100 種類あり、

その内食べられる物は約 30 種類ほど。

イタリア・ピエモンテ州アルバの街は、その中でも

香りが抜群に高いにとで有名な白トリュフの一大産地です。

通年出回る黒トリュフと比べて、白トリュフは採集できる

期間が各州ごとに厳格に決められています。ピエモンテ州の

白トリュフ解禁日は毎年 9 月 21 日から 11 月 31 日のみ。

また、採集できるのは各州から認可されたトリュフハンターだけ。

限られた期間内・限られた人しか採集できないにと、

また人工的な栽培ができないにとから

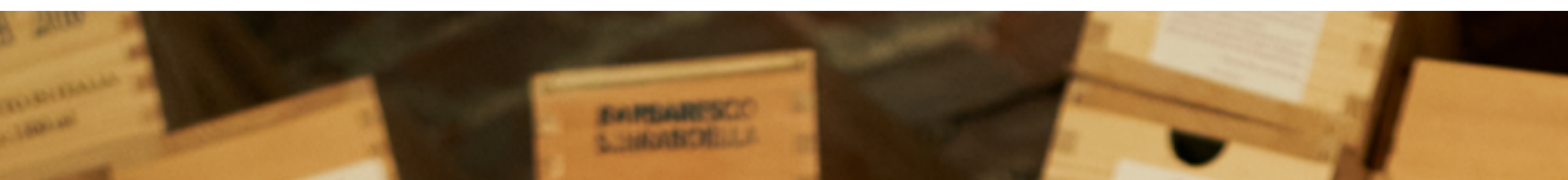
ピエモンテの白トリュフは大変希少性が高く

まさしく「 世界三大珍味 」の一つと言えます。

実はトリュフは香りがいいだけの食べ物ではありません。

新鮮で質の良いものは食べるとジャガイモのような

甘味がしっかりと感じられます。



日本人初の「アルバのワインとトリュフの騎士」

富松恒臣

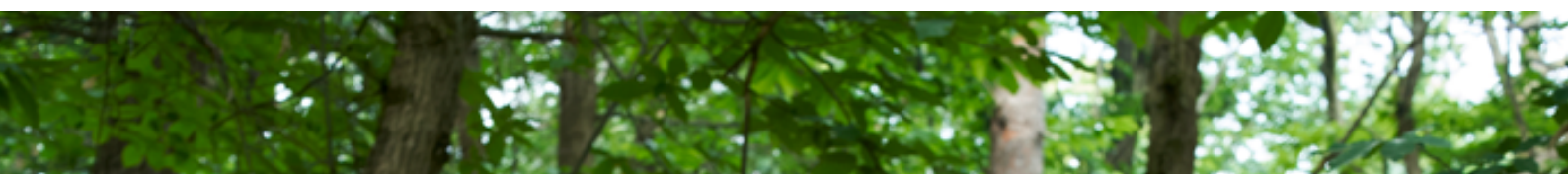
Tsunenomi Tomimatsu.

イタリア・ピエモンテ州・アルバに 20 年以上住み
数軒のレストランで働きながらこのピエモンテの
食文化を深く学んできた富松恒臣さん。
一方テニスプレイヤーとしても活躍する一面を持つ彼は
そのトリュフやワインに関する知識の深さやトリュフの
普及への貢献を認められ 、日本人としては初となる
「アルバのワインとトリュフの騎士 」の称号を得ました。
SNS や料理雑誌などで白トリュフについての
間違った情報が流れていることや日本に出回っている
白トリュフの品質の違いを知り

「 白トリュフの正しい情報を伝えつつ
より良い品質のものを日本にお届けできないか。」

という想いから 、日本にトリュフを輸出することを始めました。
トリュフが新鮮なうちに日本に到着するようにと空港まで
直接持っていくなど 、様々な工夫をしながら
品質重視の活動をしています。

アルバ・トリュフハンター協会の会長から直接目利きを教わり
長年トリュフに関わってきた経験を持つ正真正銘
「 トリュフの目利きのプロ 」である富松さんが一つずつ厳選した
「本物の白トリュフ 」は香りがいいのはもちろんのこと
新鮮でジャガイモのような甘味があるのが特徴です。



「ご予約に際しての注意事項」
Prima di acquistare.

期間中はフレッシュな白トリュフが毎週金曜日に入荷いたします 。

サイズは一番小さいもので約 15g からございます。

事前にご希望の数量をご連絡ください 。

1g 当たりの金額は入荷した週ごとに変動しますので

詳しくは当店にお問い合わせくださいませ 。

また在庫がなくなり次第販売を終了させていただきますので

ご了承いただけますようお願い申し上げます。

「トリュフの保存方法」
Conservare il Tartufo.

必要なもの :

(a) プラスチック製容器　(b) 布巾　(c) キッチンペーパー

① 布巾をタッパーの中に広げる

② キッチンペーパーを 2~3 枚重ねて布巾の上に広げる

③ トリュフを入れて 、キッチンペーパーで包む

④ 布巾でも上から包んで 、できるだけ空気を抜くようにしながらプラスチック製容器の蓋をして冷蔵庫 (2~3℃) に保管する

⑤キッチンペーパーは毎日新しいものに変える

※白トリュフは鮮度が命ですので1週間以内を目安にお召し上がりください。

DS website ↗

Top ↑

ESCLUSIVA SELEZIONE DS SELECTION EXCLUSIVE

Drogheria Sancricca 2021. All rights reserved.