



orange peel



fior d'arancio

● **フィオール・ダランチョ (ワイン)**  
 ヴェネト州コッリ・エウガネイの火山土壌でモスカート・ジャッラ種から作られる甘口白ワインで、2010年10月にDOCGに昇格。「Fior d'Arancio」は、この品種のこの地での呼び名。言葉通りの魅力的な発泡性もある甘い白ワイン。よりコクのある滑らかな口当たりの「パッシート」も存在する。法定熟成期間は1年。

## ● Fior d'Arancio フィオール・ダランチョ

■ 使用されている甘口ワイン「フィオール・ダランチョ (「オレンジの花」の意)」の名に由来しています。4ヶ月以上熟成させた牛乳製のブルーチーズに、ワインが全体に行きわたるよう、いくつもの穴を穿けた後、木の蓋をした樽の中で約30日間浸漬させます。アカシア蜂蜜や野生の花のような香りに加え、桃やアプリコットジャムのような風味、余韻にはヴァニラを感じさせます。

■ 原料乳：牛 (殺菌乳) ■ 熟成期間：4～6ヶ月 ■ 2～3kg  
 ■ 原産地：ヴェネト州 (生産者：Moro Latteria di Moro Sergio)



berries



hibiscus



apple



rose hip



cornflower



raboso passito

● **ラボソ・パッシート (ワイン)**  
 ルビー・レッドのヴェネト州の典型的な地元ワイン。「パッシート」とは、イタリアの甘口ワイン銘柄、またはその造り方を指す言葉で、収穫したブドウを陰干し、水分を飛ばしてレーズンのような糖度の高い状態にしたものを持って極甘口のワインにする。ヴェネト州ではレチョートとも呼ばれている。

## ● Oro Rosso オロ・ロツソ

■ 名前は直訳すると「赤い金」。製法によって赤く染まった外観と製品の希少性から名づけられました。チーズは丸ごと樽の中に置かれ、「ラボソ・パッシート」に浸して約30日間「酔いどれ」にした後に取り出し、ブルーベリー、ブラックベリー、カシス等のドライのベリーフルーツに、ハイビスカス、ローズヒップ、ドライアップル、矢車菊を加えたもので覆い、休ませながら熟成させます。その間、チーズの表面から水分を吸収した果実は、ワインの風味と融合しながら、全ての香りを放ちます。

■ 原料乳：牛 (殺菌乳) ■ 熟成期間：2ヶ月 ■ 約2.8kg  
 ■ 原産地：ヴェネト州 (生産者：Moro Latteria di Moro Sergio)



mint

verbena



camomille

## ● Muffato ムッフアート

■ 3～4ヶ月熟成させた後、低温高湿の環境下、モミの木の棚で2～3週間熟成させた牛乳製ブルーチーズをベースに、ミント・バーベナ・カモミールで風味付したものです。ブルーグレーのカビがチーズに甘くスパイシーな風味を与え、フルーツジャムとの相性が抜群です。

■ 原料乳：牛 (殺菌乳) ■ 熟成期間：約4ヶ月 ■ 1.5～2kg (1/4 ローフ)  
 ■ 原産地：ヴェネト州 (生産者：Moro Latteria di Moro Sergio)



Lapsang souchong

● **ラプサン・スーチョン (紅茶)**  
 正山小種 (ラプサン・スーチョン) は紅茶の一種。紅茶の茶葉を松葉で燻して着色したフレーバーティーの一種。癖のある非常に強い煙香が特徴。生産地は中国福建省武夷山市周辺の一部。正露丸の主成分であるクレオソートの香りが松葉による煙香とほぼ同じため、日本ではしばしばその香りが正露丸にたとえられる。

## ● Nero Fume' ネーロ・フュメ

■ 4ヶ月熟成の牛乳製ブルーチーズをラプサン・スーチョンで風味付け。その後、杉や松で燻製し、3ヶ月間真空処理で風味を固定したものです。焦がした砂糖やドライフルーツ、木の香りや下草、花の香りを感じられます。

■ 原料乳：牛 (殺菌乳) ■ 熟成期間：4ヶ月 ■ 1.5～2kg (1/4 ローフ)  
 ■ 原産地：ヴェネト州 (生産者：Moro Latteria di Moro Sergio)



truffles



ashed beech

## ● Sottocenere al Tartufo

ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ

■ 「ソットチェーネレ」というのは「灰の下」という意味。生地に黒トリュフを練り込んだセミハードタイプで、クリーム分たっぷりの朝搾りのミルクに、夕方搾ったミルクを足して作られます。カビや害虫から守る為、表面をブナの木炭末でコーティングした状態で、4～5ヶ月熟成されます。

■ 原料乳：牛 (殺菌乳) ■ 熟成期間：4～5ヶ月 ■ 約3kg  
 ■ 原産地：ヴェネト州 (生産者：Moro Latteria di Moro Sergio)