



ラインナップにバルサミコ モデナIGPが加わりました！

おいしい世界が広がる バルサミコ

オリーブオイルと共にイタリアでは
欠かせない調味料、バルサミコ。
一言でバルサミコと言ってもさまざまな種類があります。
今回新発売のバルサミコ モデナIGPを含め、
5種類揃ったマルピーギ社のバルサミコをご紹介します。



マルピーギ社

1850年創業のイタリア・
モデナのバルサミコ醸造
会社。代々伝わる伝統的
なバルサミコの製法を守り
ながら、新しい製法に意欲
的に取り組む。マルピーギ
社のバルサミコはすべて自
社の農園で大切に栽培さ
れたぶどうから作られる。

マルピーギ社のバルサミコ

モストから作られるバルサミコ

New!



バルサミコ モデナIGP ゴールド

モデナのバルサミコとしての品質と
風味を保証する IGP として認可さ
れたバルサミコ

250ml 品番 537
期間限定お試し価格 **4,104円**
(通常価格 **4,644円**)



バルサモ・ ディヴィーノ

バルサミコの本物のおいしさを伝
えたいとマルピーギ社が独自に開
発したバルサミコ

200ml **5,940円** 品番 521
100ml **3,564円** 品番 526



バルサミコ・ トラディショナーレ モデナDOP

ぶどうの栽培、醸造、熟成、瓶
詰めの全ての製造工程が定められ
た、伝統的なバルサミコ

100ml **13,500円** 品番 522

25 年熟成も
あります。

元となるぶどう搾汁を煮
詰めたモストは、熟成期
間の違いとワインビネ
ガーの含有量の違いか
ら、酸味、香り、味わ
いがそれぞれ異なり、その
違いを楽しむことがで
きます。

酸味とぶどうの甘味、旨
味の調和が取れたバル
サミコ モデナ IGP をぜ
ひお試しください！
期間限定のお試し価格
を用意しました！
(2026年1月31日まで)

★モスト／モデナ産ぶ
どう（トレヴィアーノ、ラン
ブルスコ）を約 30 時間
煮詰めたもの
★★ワインビネガー／モ
デナ産ぶどう（ランブル
スコ）を酢酸化し 10 年
熟成させたもの



お好みのバルサミコをかけて。
深みのあるおいしさが
加わります

ホワイトバルサミコ



バルサモ・ピアンコ

モデナ産の白ぶどう（ランブルスコ）
の搾汁を加熱せず、遠心分離機に
かけたあと木樽で 5 年熟成させた
透明なバルサミコ。

200ml **4,860円** 品番 525
100ml **3,024円** 品番 527



バルサモ・ピアンコ レゼルヴァ

バルサモ・ピアンコをさらに 3 年
長く熟成させたバルサミコ。より
酸味がまるやかで甘味、旨味が強
調されている。

100ml **3,564円** 品番 530



バルサモ・ピアンコの甘味、
酸味は寿司酢の代りにも。

モデナ IGP
ゴールド×
バルサモ・
ディヴィーノ



まぐろのタルタルの仕上げに。
ディヴィーノの旨味が
旨味を引き立てます

リストランテ
「ダ・オルモ」の
北村シェフに伺う

バルサミコの使いこなし

主に北イタリアで修行し、現地モデナの料理にも精通されて
いる北村シェフに、日本の身近な食材を生かした使いこなし
を教えてくださいました。

「バルサミコがいい働きをしてくれるので、出来るだけシンプ
ルな素材で楽しむのがおすすめです。

IGP は酸味が際立っている所以その酸味を効かせた料理に、
バルサモ・ディヴィーノはストレートな旨味を生かした料理に、
ご自分でいろいろに両方使い分けてみてください」



バルサミコ モデナIGPゴールド



バルサモ・ディヴィーノ



玉ねぎの フリッタ ティーネ

酸味が
揚げ物の味を
引き締めます

フリッタティーネ（小さいコ
ロッケ）の仕上げにソース
のようにかけて。ねぎの甘
味と酸味がよく合います。
鶏のレバーのカツレツや、ト
ンカツにかけるのもおすすめ
です。



豚肉とにんじんの ラグー スパゲッティ

煮込み料理に。
簡単に美味しく
仕上がる

鶏肉とにんじんにさっと火を
通し、ワインやトマトを使わ
ず最後にモデナIGPを加え
混ぜるだけ。少ない素材の
シンプルなラグーながら、
素材それぞれの旨味と、バル
サミコの余韻を楽しめます。



まぐろと マッシュルームと カシューナッツの タルタル

シンプルな
料理の味の
決め手に

材料を全て粗く刻み、フレ
スコバルディ・ラウデミオと
バルサモ・ディヴィーノ、塩
少々をかけるだけ。
ディヴィーノの繊細な風味
がまぐろの旨味を引き立てま
す。



玉ねぎの フリッタータ

卵料理の仕上げに。
ディヴィーノの旨味が
引き立ちます

フリッタータ（オムレツ）に
たっぷりバルサモ・ディ
ヴィーノをかけて。ディヴィ
ーノの旨味がシンプルな卵とよ
く合います。ディヴィーノは
チーズ、バターとも相性拔
群。



ダ・オルモ

北村征博シェフ

京都府出。19歳からイタリ
アの道へ入り、広尾のラ
ビスポッチャにて調理経験
を積み、渡伊。アル ピー
ノ（ロンバルディア州）、パ
オロデヴェリーニ（エミリア
ローマ）、シュネック
（トレンティーノ アルトア
デージェ州）で修行。神谷町
のイタリアン・レストラン
「ダ・オルモ」のシェフに。
2026年2月から新店を奥
湯河原にオープン予定。

