



## スパゲッティ

イタリアの Pasta の代表的な存在で、「ひも」を意味する spago が語源  
生パスタを食べなれていない方におすすめ

【おすすめソース】 海の幸のペスカトーレ、季節の鮮魚のお刺身パスタ、地ダコのペペロンチーノ  
イカスミ、ペペロンチーノ、淡路島ポークと季節の野菜のラグー チーズ添え 燻製バター風味  
とろとろ牛スジのラグー チーズ添え 七味風味

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## リングイネ

楕円形のロングパスタ。「舌」を意味する lingua が語源  
口あたりなめらかで濃厚なソースとの相性がよい

【おすすめソース】 地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味、真鯛の軽いトマトソース 大葉添え  
地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## タリアテッレ

弾力・モチモチ感が強い人気商品！玉子を使った平打ちパスタ

【おすすめソース】 淡路島フレッシュトマトのパスタ、牛モツと淡路島産トマトのラグー チーズ添え 黒こしょう風味  
とろとろ牛スジのラグー チーズ添え 七味風味、エビクリーム  
自家製ベーコンカルボナーラ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## フェットチーネ

弾力・モチモチ感が強い幅 8～10mm の幅広麺  
「リボン」を意味する fettucce が語源

【おすすめソース】 ポロネーゼ、自家製ベーコンカルボナーラ、カーチョエペペ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## タリアオリニ

弾力・モチモチ感のある 2～3mm の平打ちパスタ  
卵のみで仕上げたロングパスタ 「切る」を意味する tagliare が語源

【おすすめソース】 真鯛の軽いトマトソース 大葉添え、季節の鮮魚のお刺身パスタ  
地ダコと由良産ワカメのクリーム 山椒風味  
生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## パッパルデッレ

弾力・モチ感があり、スタンダードな食感。もっとも幅広で厚手のロングパスタ  
中有のトスカーナ地方生まれ 「豪快に食べる」を意味する Pappare が語源

【おすすめソース】 ポロネーゼ、エビクリーム、クワトロチーズのクリームパスタ  
自家製ベーコンカルボナーラ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 

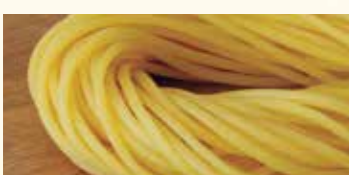


## キタツラ

モチモチ感と圧倒的な食べごたえ  
断面が四角く、1辺 2～3mm と、やや太めのロングパスタ

【おすすめソース】 牛スネ肉のラグー デュクセル添え  
ポルチーニのクリームパスタ チーズ添え、カーチョエペペ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## エッグ型パスタ

日本人が本能的に美味しさを感じるお米の形を追求し生まれた、断面が卵の形のパスタ  
複雑な食感がまるでお米のような、弾力と粘りが味わえる。

【おすすめソース】 淡路島フレッシュトマトのパスタ、アマトリチャーナ  
牛モツと淡路島産トマトのラグー チーズ添え 黒こしょう風味、  
淡路島ポークと季節の野菜のラグー チーズ添え 燻製バター風味  
とろとろ牛スジのラグー チーズ添え 七味風味、ポロネーゼ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## O型パスタ

断面が大きくO型の形状をしているため、たくさんのお汁を麺の中に抱え込む  
しっかり噛み締めることができ、小麦本来の粘弾性と風味、奥行きある味わいを感じる

【おすすめソース】 海の幸のペスカトーレ、地ダコのペペロンチーノ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## モッチリーニ

生麺でしか表現できない粘りを、小麦の主成分であるでんぷん質を増加させることで最大限  
引き出したパスタ

【おすすめソース】 アマトリチャーナ、ベーコンとしめじのわさびクリーム

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## ほうれん草タリアテッレ

淡路島大坪地区で収穫されたほうれん草を練りこんだパスタ  
風味豊かな味わいでクリームソースによく合います

【おすすめソース】、エビクリーム、ベーコンとしめじのわさびクリーム

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## イカスミタリアオリニ

イカスミを練り込んだ彩りの良いコシの強いパスタ  
イカスミをふんだんに練りこんだパスタは、トマトソースやイカスミソースと相性抜群です

【おすすめソース】 季節の鮮魚のお刺身パスタ、地ダコのペペロンチーノ、イカスミ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## カネストリ

「パイプ」という意味のショートパスタ  
名前の通り中心が筒状に大きくあいていて、パスタソースとのからみが非常によいです

【おすすめソース】 淡路島フレッシュトマトのパスタ、ベーコンとしめじのわさびクリーム  
自家製ベーコンカルボナーラ


もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## クレステリガーテ

クルンと丸まった筋入りのルコーニのような筒状のパスタ  
外側に、トサカのようにヒラヒラが付いています ソースとの絡みが良いです

【おすすめソース】 ポロネーゼ、クワトロチーズのクリームパスタ

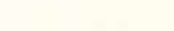

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## トレツチェ

端が丸まっているため、ソースを抱き込みやすいのが特徴です  
イタリア語で三つ編み・編みこんだものという意味です

【おすすめソース】

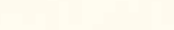
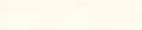
もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## トロットレ

クルクル回す「こま」という意味のショートパスタ  
溝のあるヒレが軸をクルリと巻いたような形

【おすすめソース】 地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味、生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

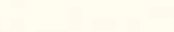
もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## カザレッツェ

「自家製の」「家庭的な」という意味で、家庭では編み棒を使い、断面が「S」の形になるよう  
成形する コシが強く、溝が 2 本あるのでソースが絡みやすい

【おすすめソース】 地ダコのペペロンチーノ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## フジッリ

小さく厚い螺旋状のパスタ 語源はおそらく、ライフルのらせん状の銃砲身から、  
古いイタリア語でライフルを指す "fusile" (現代イタリア語の "fucile") から来ている

【おすすめソース】 海の幸のペスカトーレ、アマトリチャーナ、ペペロンチーノ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## コンキリエ

シェル(貝殻)とも呼ばれる、ショートパスタ 外側に段はなく、間隔の狭い細い筋が  
入っています 大きいので、カーブしている内側に詰め物をしてグラタンなどに向きます

【おすすめソース】 エビクリーム、地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味  
地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味

もちもち食感  コシ・歯切れが良い 



## リッシェマファルディーネ

平たいロングパスタで、両サイドがフリル状に波打った形状です  
お肉のラグー(ミートソース)やチーズを使ったソースなどと相性抜群です

【おすすめソース】 地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味  
ベーコンとしめじのわさびクリーム

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



## リガトーニ

「線を引く」を意味するrigareが語源。表面に細かい筋が何本も入っている。  
「リガトーニのピヤータ」は、典型的なローマ料理として知られている。

【おすすめソース】 牛モツと淡路島産トマトのラグー チーズ添え 黒こしょう風味  
ポロネーゼ、カーチョエペペ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



## フレーグラ

南部サルデーニャ州特有の粒状パスタ。名前は「魚卵」を意味している。  
魚介類やジェノベーゼ、トマトソースに入れるだけで、新しい食感が味わえます。

【おすすめソース】 イカスミ、クワトロチーズのクリームパスタ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



低糖質

## ローカーボタリアテッレ

レジスタントスターチを使用することにより、乾燥パスタと比べると糖質55%OFF  
(31.1g/100g)、食物繊維9倍(24.5g/100g)の弾力あるしっかりとした食感のパスタです。

【おすすめソース】 ポロネーゼ、エビクリーム、自家製ベーコンカルボナーラ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



## 米粉パスタタリアテッレ

米粉を使いながら、生パスタ独特のもっちりとした味わい、深い食感を実現しました。

【おすすめソース】 ポロネーゼ、エビクリーム、自家製ベーコンカルボナーラ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



## 淡路島産デュラム小麦「島komugi」リングイネ

日本初の国産デュラム小麦を使用した生パスタです。  
噛めば噛むほど口の中に、素朴な深い風味が広がります。

【おすすめソース】 地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味  
地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



## 淡路島産デュラム小麦「島komugi」リガトーニ

日本初の国産デュラム小麦を使用した生パスタです。  
噛めば噛むほど口の中に、素朴な深い風味が広がります。

【おすすめソース】 ポロネーゼ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い



## 淡路島産デュラム小麦「島komugi」キタツラ

日本初の国産デュラム小麦を使用した生パスタです。  
噛めば噛むほど口の中に、素朴な深い風味が広がります。

【おすすめソース】 カーチョエペペ

もちもち食感  コシ・歯切れが良い