



本場イタリアのパスタソース

美食の街、**ノンナ**
デラ・ノンナ
エミリア・ロマーニャ
から
ノンナ (おばあちゃん)
の

美味しさをお届けします

トマト&バジル

トマトとの相性が良いバジルを使ったパスタソースです。ソテーした魚への仕上げのソースにもおすすめです。



※調理例



本場イタリアのパスタソース

美食の街、**ノンナ**
デラ・ノンナ
エミリア・ロマーニャ
から
ノンナ (おばあちゃん)
の

美味しさをお届けします

トマト&ガーリック

ガーリックを加えて香り良く仕上げました。ペンネやフジリなどのショートパスタにもよく合います。



※調理例



本場イタリアのパスタソース

美食の街、**ノンナ**
デラ・ノンナ
エミリア・ロマーニャ
から
ノンナ (おばあちゃん)
の

美味しさをお届けします

トマトと3種チーズのパスタソース

イタリア産のDOPチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ、ペコリーノ、グラナ・パダーノを使用。リングイーネ、ラザニア、ニョッキとの相性も良



※調理例



本場イタリアのパスタソース

美食の街、**ノンナ**
デラ・ノンナ
エミリア・ロマーニャ
から
ノンナ (おばあちゃん)
の

美味しさをお届けします

トマト&オリーブ

選び抜かれたスライスオリーブを使用。パスタソースだけでなく、トーストしたパンにガーリックやオイルとともに載せてブルスケッタとしてもお楽しみいただけます。



※調理例



本場イタリアのパスタソース

美食の街、**ノンナ**
デラ・ノンナ
エミリア・ロマーニャ
から
ノンナ (おばあちゃん)
の

美味しさをお届けします

トマト&マスカルポーネ

イタリア産のマスカルポーネチーズを使用して、クリーミーなソースに仕上げました。



※調理例



本場イタリアのパスタソース

美食の街、**ノンナ**
デラ・ノンナ
エミリア・ロマーニャ
から
ノンナ (おばあちゃん)
の

美味しさをお届けします

アラビアータ

トマトソースに唐辛子を効かせたアラビアータソースです。ピリッとした辛さはパスタだけでなくリゾットにも



※調理例

合います。

Sugo
la Pasta

本場イタリアの Pasta ソース

デラ ノンナ

Della Nonna®

MODENA
1973

POMODORO
ITALIANO
MADE IN ITALY

美食の街、エミリア・ロマーニャから
ナンナ(おばあちゃん)の美味しさをお届けします。

トマト&バジル



デラノンナのトマトは収穫して
24時間以内に加工、トマト本来の旨味・甘味を
引き出し、フレッシュさをプラスするため
生トマトを追加する「**追いトマト製法**」。
フレッシュトマトの酸味が効いた本格的なソースです。
じっくり煮込んだイタリアのおばあちゃんの味を
再現しており、温めるだけで味わい深い
お料理が完成します。



バジル

エミリアロマーニャ産のバジルを使用。
爽やかさと芳醇な香り高いフレッシュなバジルを
加えています！

トマトとの相性が良いバジルを使ったパスタソースです。
ソテーした魚やオムレツなどの仕上げのソースなど
幅広くお使いいただける商品です。



Sugo
la Pasta

本場イタリアの Pasta ソース

デラ ノナ

Della Nonna®

MODENA
1973

POMODORO
ITALIANO
MADE IN ITALY

美食の街、エミリア・ロマーニャから
ノナ(おばあちゃん)の美味しさをお届けします。

トマト&ガーリック



デラノナのトマトは収穫して
24時間以内に加工、トマト本来の旨味・甘味を
引き出し、フレッシュさをプラスするため
生トマトを追加する「**追いトマト製法**」。
フレッシュトマトの酸味が効いた本格的なソースです。
じっくり煮込んだイタリアのおばあちゃんの味を
再現しており、温めるだけで味わい深い
お料理が完成します。



ガーリック

イタリアのガーリックでとても有名なフェラーラ産を使用。
旨味、甘味、香りのあるガーリックです！



ガーリックを加えて香り良く仕上げたトマトソース。
スパゲティはもちろんショートパスタにもよく合います。
ラトユイユの野菜の煮込みなど幅広くお使い
いただける商品です。

Sugo
la Pasta

本場イタリアの Pasta ソース

デラ ノナ

Della Nonna®

MODENA
1973

POMODORO
ITALIANO
MADE IN ITALY

美食の街、エミリア・ロマーニャから
ノナ(おばあちゃん)の美味しさをお届けします。

トマト&オリーブ



デラノナのトマトは収穫して
24時間以内に加工、トマト本来の旨味・甘味を
引き出し、フレッシュさをプラスするため
生トマトを追加する「**追いトマト製法**」。
フレッシュトマトの酸味が効いた本格的なソースです。
じっくり煮込んだイタリアのおばあちゃんの味を
再現しており、温めるだけで味わい深い
お料理が完成します。



オリーブの実

えぐみの少ない選び抜かれたオリーブを使用。
食感と香りのある、風味豊かなオリーブ！



パスタソースとしてはもちろん
ブルスケッタやお肉料理のソースなど
幅広くお使いいただける商品です。

Sugo
la Pasta

本場イタリアの Pasta ソース

デラ ノナ

Della Nonna®

MODENA
1973

POMODORO
ITALIANO
MADE IN ITALY

美食の街、エミリア・ロマーニャから
ナンナ(おばあちゃん)の美味しさをお届けします。

アラビアータ



デラノナのトマトは収穫して
24時間以内に加工、トマト本来の旨味・甘味を
引き出し、フレッシュさをプラスするため
生トマトを追加する「**追いトマト製法**」。
フレッシュトマトの酸味が効いた本格的なソースです。
じっくり煮込んだイタリアのおばあちゃんの味を
再現しており、温めるだけで味わい深い
お料理が完成します。



アラビアータ

世界的に有名なカラブリア産を使用。
辛みだけではない、爽やかさと甘味のある
完熟トウガラシです！



トマトソースに唐辛子を効かせたアラビアータ
ソースです。ピリッとした辛さはパスタだけでなく
肉料理やスパイスカレーなどのベースなど幅広く
お使いいただける商品です。

Sugo
la Pasta

本場イタリアの Pasta ソース

デラノンナ

Della Nonna®

MODENA
1973

POMODORO
ITALIANO
MADE IN ITALY

美食の街、エミリア・ロマーニャから
ナンナ(おばあちゃん)の美味しさをお届けします。

トマト&3種のチーズ



デラノンナのトマトは収穫して
24時間以内に加工、トマト本来の旨味・甘味を
引き出し、フレッシュさをプラスするため
生トマトを追加する「**追いトマト製法**」。
フレッシュトマトの酸味が効いた本格的なソースです。
じっくり煮込んだイタリアのおばあちゃんの味を
再現しており、温めるだけで味わい深い
お料理が完成します。

3種のチーズ



「パルミジャーノ・レッジャーノ」
「ペコリーノロマーノ」「グラナ・パダーノ」※6.48%使用
イタリア産DOP指定地域のチーズのみ使用！
熟成した旨味が広がります。

※DOPとは？「Denominazione D'Origine Protetta」の略。
地域・製法を含め、イタリアの伝統食品を保護・認証する制度。

リングイネ、ラザニアなどパスタはもちろん
お肉やシーフード料理のソースなど
幅広くお使いいただける商品です。

Sugo
la Pasta

本場イタリアの Pasta ソース

デラ ノンナ

Della Nonna®

MODENA
1973

POMODORO
ITALIANO
MADE IN ITALY

美食の街、エミリア・ロマーニャから
ナンナ(おばあちゃん)の美味しさをお届けします。

トマト &
マスカルポーネ



デラノンナのトマトは収穫して
24時間以内に加工、トマト本来の旨味・甘味を
引き出し、フレッシュさをプラスするため
生トマトを追加する「**追いトマト製法**」。
フレッシュトマトの酸味が効いた本格的なソースです。
じっくり煮込んだイタリアのおばあちゃんの味を
再現しており、温めるだけで味わい深い
お料理が完成します。



マスカルポーネ

フレッシュさに拘ったアルプス山脈の南チロル地方で
作られたマスカルポーネを使用。
軽やかな脂肪分とクリーミーなコクとなっています！



イタリア産のマスカルポーネチーズを使用して、
クリーミーなソースに仕上げました。
ショートパスタや鶏肉ときのこの煮込みなど
幅広くお使いいただける商品です。