Valnerina TARTUFI

ヴァルネリーナ・タルトゥーフィ





ヴァルネリーナ渓谷は、美しい景観とともに、ウンブリア州の中でも良質なトリュフの産地として知られるエリアです。

その地名をブランドに冠した「ヴァルネリーナ・タルトゥーフィ」は、2007年創業の比較的新しいメーカーです。厳選した原料を製品ごとに適切に使い分け、伝統的な職人の技法を大切にした製品づくりを特長としています。

その一方で、既成概念にとらわれない革新的な製品開発にも積極的に取り組み、伝統と新しさを併せ持つブランドとして支持を得ています。

株式会社ヨシズインサイト
〒441-3104　愛知県豊橋市雲谷町外ノ谷219-2　TEL.0532-73-8807　FAX.0532-73-8810
URL https://www.yoshis-insight.co.jp　E-mail contact@yoshis-insight.co.jp

YOSHIS_INSIGHT

(2026.09)

製品紹介

Valnerina TARTUFI
ヴァルネリーナ・タルトゥーフィ



黒トリュフ・ペースト
50g

シャンピニオンの旨みをベースに、黒トリュフの芳醇な香りを重ねたペースト。シャンピニオンのコクと黒トリュフの風味が料理に深みを与えます。パスタやリゾット、肉料理のソース、バゲットや卵料理など、幅広くお楽しみいただけます。



白トリュフ・ペースト
45g

ポルチーニの豊かな旨みをベースに、ピアンケットと白トリュフ、2種のトリュフを合わせたペースト。ポルチーニのコクとトリュフの華やかな香りが重なり、奥行きのある味わいに。クリームソースやチーズ、卵料理、温かいパンなどと好相性です。



黒トリュフ・スライス
オイル漬け
45g

黒トリュフを薄くスライスし、オイルに漬け込みました。下処理やスライスの手間なく、トリュフの風味と存在感をそのまま手軽に料理に添えられます。パスタや肉料理、卵料理などの仕上げに加えて、ひと皿を華やかに演出します。



黒トリュフ入り
アカシアはちみつ
100g

上品ですっきりとした甘みのアカシアはちみつに、芳醇な香りの黒トリュフを合わせました。やさしい甘さに黒トリュフの風味が重なり、奥行きのある味わいが広がります。熟成チーズやクワトロフォルマッジ、肉料理などに添えて。



白トリュフ入り
アカシアはちみつ
100g

アカシアはちみつの繊細な甘さに、白トリュフの華やかな芳香が広がります。まろやかな甘みと白トリュフの香りが調和した上品な味わい。フレッシュチーズやバニラアイス、パンケーキなどと合わせてお楽しみください。



ドライ黒トリュフ・
スライス（ミル付き）
10g

乾燥させた黒トリュフを付属のミルで挽くことで、いつでも手軽に、挽きたてならではの豊かな香りを楽しめます。前菜やサラダ、ポテトから、パスタやピッツァまで、さまざまな料理の仕上げにお使いください。



黒トリュフ・
オリーブオイル
100ml

黒トリュフをひとかけら加えた、芳醇で落ち着きのある香りのオリーブオイル。黒トリュフの深みのある風味が食材になじみ、料理を豊かに引き立てます。グリルした肉や野菜、ピッツァやパスタなど、仕上げのひと回しに。



白トリュフ・
オリーブオイル
100ml

白トリュフをひとかけら加えた、華やかで存在感のある香りのオリーブオイル。白トリュフならではの豊かな芳香が広がり、料理に上品な余韻を添えます。チーズや温野菜など、素材の味わいを生かした料理のアクセントに。



ブラックソルト・
黒トリュフ&金箔入り
（ミル付き）
100g

黒トリュフの芳醇で奥深い香りを楽しめるブラックソルトに、金箔を加えました。ミルで挽くたびにトリュフの豊かな香りが広がり、料理の彩りと味わいを引き立てます。肉や魚のグリル、卵料理、パスタなど、さまざまな料理の仕上げに。

イタリア・ウンブリア州の豊かな自然が育んだ、
本物のトリュフの香りと味わいをお届けします。