

イタリア南部プーリア州コラートで、1967年に創業したPastificio Attilio Mastromauro Granoro社（グラノロ）。現在も創業の地に生産拠点を置き、家族経営ならではの品質へのこだわりを大切にしています。創業以来、パスタづくりへの情熱と品質を何よりも大切にする姿勢を貫き、素材本来のおいしさを最大限に引き出すことを追求しています。日産約350トンという生産規模ながらも、原料の選定から製品の仕上がりに至るまで細部にこだわり、妥協のない品質を実現しています。こうして生み出されるグラノロのパスタは、イタリア国内のみならず、世界各国の食卓へ届けられています。

「Dedicato（デディカート）」とは、イタリア語で「捧げる」という意味。プーリアの大地と、そこに息づく豊かな食文化への想いが込められたシリーズです。
地元の農家をはじめ、地域の生産者たちと力を合わせ、プーリア州産デュラム小麦の価値を高める独自のサプライチェーンを構築。原料となる小麦の産地から最終的なパスタの製造工程に至るまで、その過程をたどることができるトレーサビリティを確立しています。
100%プーリア州産のデュラム小麦にこだわり、生産者との信頼関係を大切にしながら、地域農業の発展と伝統的な食文化の継承に貢献。グラノロ・デディカートは、プーリアの大地の恵みと生産者の情熱を一皿のパスタに込め、その豊かな食文化を食卓へ届けたいという想いを形にしたシリーズです。

Dedicatoを選ぶ、3つの理由

01：　100%プーリア州産デュラム小麦
原料には、イタリアを代表する産地・プーリア州のデュラム小麦のみを使用。豊かな大地で育まれた素材の持ち味を生かし、小麦本来の風味を大切に仕上げています。

02：　産地から製造まで、確かなトレーサビリティ
原料となる小麦の産地から最終的なパスタの製造工程に至るまで、その背景をたどることができるトレーサビリティを確立。「どこで、どのようにつくられたのか」確かなものづくりを大切にしています。

03：　小麦の持ち味を生かす、こだわりの製法
ブロンズダイス製法で成形されたパスタは、ソースの絡みがよいのが特長。グラノロは乾燥工程にもこだわり、時間をかけた低温乾燥によって、デュラム小麦本来の風味と、しっかりとした弾力のある食感を引き出しています

Al dente（アルデンテ）

アルデンテは、パスタの茹で方だけを示す表現ではありません。グラノロが大切にしているのは、良質なデュラム小麦そのものが持つ弾力と、一皿のパスタとして味わったときに感じられる、しっかりとした食感です。
素材の持ち味を生かしながら、デュラム小麦の風味と心地よい弾力が感じられること。それが、グラノロにとっての al dente（アルデンテ） です。


工場の様子（ブロンズダイス）


（乾燥工程）

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





No.180

スパゲッティ・ヴェルミチェッリ（1.8mm）

500g × 20

標準ゆで時間：8分





No.110

スパゲットーニ（2.1mm）

500g × 20

標準ゆで時間：12分





No.182

リングィネ

500g × 20

標準ゆで時間：12分





No.110

全粒粉　スパゲットーニ（2.1mm）

500g × 20

標準ゆで時間：12分





No.259

全粒粉　ペンネ・ビリガーテ

500g × 20

標準ゆで時間：9分





No.259

ペンネ・ビリガーテ

500g × 20

標準ゆで時間：9分

プーリアの大地と生産者に捧げるパスタ