

無料配達サービス

無料配達は2,000円以上でOK!
それ以下の場合は300円(税別)で
配達いたします。



株式会社 福城屋 業務用酒販販売
〒860-0004 熊本市中央区新町4丁目3-23
TEL.096-352-7076
FAX.096-359-2462 福城屋 検索
営業時間/配達時間 9:00▶19:00

No.1912



ピュアポムのスパークリングジュース

N-001 レッドグレープ ジュース 750ml 429円 砂糖・保存料は 一切加えていません。	N-002 ホワイトグレープ ジュース 750ml 429円 砂糖・保存料は 一切加えていません。	N-003 アップル ジュース 750ml 429円 砂糖・保存料は 一切加えていません。
--	---	---

家飲み応援セール!!

★即席は当日オススメ品です!

ゆでたパスタにかけるだけ!

イタリアン パスタソース

(〆〇)を使いいろいろ

★肉をソテーしてソースに! ★魚をソテーしてソースに!

★ピザソースに! ★ブルスケッタに!

A-003 《ボジリポ》 アラビータ 2人前 190g 214円 常温保存	A-004 《ボジリポ》 トマト&バジル 2人前 190g 214円 常温保存	A-005 《ボジリポ》 トマト& マッシュルーム 2人前 190g 214円 常温保存	A-001 《オールドロー》 トマト&パルミジャーノ 3~4人前 350g 343円 常温保存	A-002 《オールドロー》 トマト&バジル 3~4人前 350g 343円 常温保存	A-006 《モンテペッコ》 アーリオ・オーリオ・ エ・ペペロンチーノ 約8人前 130g 614円 常温保存
---	---	---	---	---	--

イタリアの郷土料理をお届け!

A-007
《フィニ》
スティンコ・ディ・プロシュット
600g 1,571円 常温保存

エミリア・ロマーニャ州モデナの伝統的な特産品です。やわらかな食感を享受するため、厳選された豚の後ろ足の先端部分のすね肉を用い、塩蔵に味付けしています。真空パック包装です肉の品質と味の变化を防いでおり、冷蔵保存する必要があります。

20分間煮るだけ!
ボリューム満点の
メインディッシュ

パンやクラッカーに塗るだけ!

A-011
《ラ・レイネーゼ》
ドライトマトとツナのバテ
180g 614円

ドライトマトのペーストにエリンギとナス、ズッキーニなどの野菜を合わせ、ツナの旨みを入れた地中海風のバテです。そのままパンに乗せてカッパとして、または肉・魚料理のソースとしてもお使いいただけます。

A-012
《ラ・レイネーゼ》
タマネギとツナのバテ
180g 614円

おいしい野菜の産地として知られる南イタリア、カンパーニア州サント地方で作られる野菜の〆。パルマミコ風味のタマネギとセロリにツナの旨みとオリーブペーストの旨みを加え、唐辛子でアクセントを効かせました。

イタリア・日本のレストランで愛されるパスタ麺

A-009
《ディヴェラ》
スパゲッティリストランテ
500g 236円

パスタ麺を使ったお料理は様々です。その中でもパスタ料理の味は誰が決まるかを、証明してくれるイタリア王道のパスタ麺です。

期間限定
A-010
《ディ・マルティーノ》
スパゲッティ
500g 264円

イタリア産厚み小2100%にこだわり、伝統的な製法でつくった商品質のパスタは、イタリアでも高い評価を受けています。

《ドルチェ&ガッパナ》×
《ディ・マルティーノ》
スペシャル・エディション

A-017
イカのスマ煮
112g 343円

小ぶりのイカをやわらかくイカスミ煮にした缶詰です。そのまま手軽にワインのお供になります。

A-018
スモークド
ムール貝
83g 236円

ムール貝を塩水漬けにして、スモークフレーバーに仕上げた缶詰です。

A-019
アカイカの
オイル漬け
112g 236円

アカイカをシンプルにオイル漬けにした缶詰です。スパイスやトマトペーストと合わせて和えたりしてもおいしい。

A-020
オイル
サーディン
88g 214円

そのままおつまみやオードブルに、また、玉ねぎやニンニク、オリブなどお好みの食材と炒め合わせても美味しく頂けます。

A-013
《モンビーソ》
ブルスケッタ
ガーリック&パセリ
120g 214円

角切りトマトをのせてブルスケッタ風にアレンジしてオーブンで焼く。サクサクとした食感が後を引きずる。インパクトあるガーリック味。

A-014
《コルリッ》
ソルトクラッカー
250g 200円

サクサク感のあるくせのないクラッカー。チーズやパセリと一緒に、「遺伝子組み換えなし」の原料のみを使用。

A-015
《エルサプロッソ》
アボカド
チップス
85g 186円

A-016
《ストライクイーグル》
ハニーロースト
ピーナッツ
227g 357円

フランスワイン (750ml) 1,000円以下

B-001 白 マルキドボラン シャルドネ フルーティな 辛口 675円	B-002 白 マルキドボラン ソーヴィニヨンブラン スツキリとした 辛口 675円	B-003 赤 マルキドボラン シラー ミディアムボディ 675円	B-004 赤 マルキドボラン メルロー ミディアムボディ 675円	B-005 赤 マルキドボラン カベルネソーヴィニヨン ミディアムボディ 675円	B-006 白 ル・シルク ブラン 果実味のある辛口 883円	B-007 赤 ル・シルク ルージュ フルボディ 883円	B-008 白 エスカ ルカベルネ フルーティな辛口 873円	B-009 赤 エスカ ルピノ・ノール ミディアムボディ 873円	B-010 赤 エスカ ルカベルネ・シラー ミディアムボディ 873円
---	---	---	--	---	---	---	---	---	---

南アフリカワイン (750ml) 1,000円以下

B-011 白 トウトウ イーヴル ブラン 飲みやすい辛口 616円	B-012 赤 トウトウ イーヴル ルージュ ミディアムボディ 616円	B-013 白 バンゴリン ソーヴィニヨンブラン フルーティな辛口 766円	B-014 白 バンゴリン シャルドネ フルーティな辛口 766円
--	--	--	---

B-015 赤 バンゴリン カベルネ・ソーヴィニヨン フルボディ 766円	B-016 赤 バンゴリン シラーズ フルボディ 766円	B-017 赤 オーカ ピノ・ノール ミディアムボディ 974円	B-018 白 オーカ シユナンブラン フルーティな辛口 974円
---	---	--	---

スペインワイン (750ml) 1,000円以下

B-019 白 カーサ モレナ さっぱりとした辛口 530円	B-020 赤 カーサ モレナ フルボディ 530円	B-021 白 ノストラダ マカベオムスカ フルーティな辛口 688円	B-022 赤 ノストラダ ガルナツチャ ミディアムボディ 688円
---	-------------------------------------	---	--

イタリアワイン (750ml) 1,000円以下

B-023 白 ブルーサ ピアンコ スフレッシュな やや辛口 481円	B-024 赤 ブルーサ ロッソ ライトボディ 481円	B-025 白 オスコ ピアンコ スフレッシュな やや辛口 530円	B-026 赤 オスコ ロッソ ミディアムボディ 530円	B-027 白 バッカリア イントリア スツキリとした やや辛口 870円	B-028 赤 バッカリア ネロ・ダウオラ ミディアムボディ 870円
---	---------------------------------------	--	--	--	---

B-029 白 ドンナ・マルツィア カベルネ・ソーヴィニヨン フルボディ 896円	B-030 赤 ドンナ・マルツィア ネグロアマロ ミディアムボディ 896円
---	--

チリワイン (750ml) 1,000円以下

B-031 白 ブエノス・ティアス シャルドネ・ソーヴィニヨン フルーティな辛口 701円	B-032 赤 ブエノス・ティアス カベルネ・ソーヴィニヨン フルボディ 701円	B-033 赤 ブエノス・ティアス メルロー フルボディ 701円	B-034 白 アリキ シャルドネ さわやかな辛口 494円	B-035 赤 アリキ メルロー ミディアムボディ 494円	B-036 赤 アリキ カベルネ・ソーヴィニヨン ミディアムボディ 494円	B-037 白 ユー・バイ・ウンドラガ シャルドネ さわやかな辛口 935円	B-038 赤 ユー・バイ・ウンドラガ スフレッシュな フルボディ 935円	B-039 白 ヴィーニャ・サン・エステバン クラシック・シャルドネ ふくやかな辛口 582円	B-040 ロゼ ヴィーニャ・サン・エステバン クラシック・シャルドネ フレッシュな やや辛口 582円	B-041 赤 ヴィーニャ・サン・ エステバン・メルロー ミディアムボディ 582円	B-042 白 ネブリナ シャルドネ フレッシュな やや辛口 584円	B-043 赤 ネブリナ カベルネ・ソーヴィニヨン ミディアムボディ 584円
---	---	---	---	---	--	--	--	---	---	--	---	---