

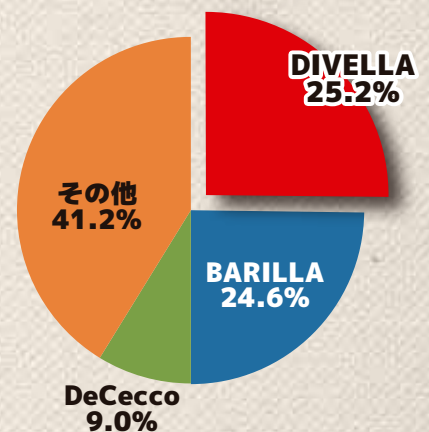


ディヴェッタ パスタ3つの特徴

1. 南イタリアでシェア NO.1

(乾燥パスタシェア、ニールセン調べ 2016)

乾燥パスタの本場、
南イタリアのグルメな人達に認められているからです。



2. 時間が経っても麺がのびにくい!

小麦仕入、製粉、パスタ製造。
一貫生産だからできるこだわりの原料と製法。

原料…品質の高いイタリア南部産小麦を中心に、
アメリカ・カナダ・オーストリア・フランス産の
グルテン質を多く含む高級品種をブレンド。
製粉比率約 60% (1kg から約 600g に製粉)

製法…乾燥温度は低めの 70-75 度で、
時間をかけて乾燥しています。

3. 失敗しない

多少のオーバーボイルでもパスタがのびにくい。
いつでも、ベストなタイミングでの提供が可能!!



1890年に設立。南イタリアのプーリア州に本社を構えるファミリーカンパニーです

ディヴェツラ パスタのご提案

南イタリアで最も愛されるパスタ!!

イタリア国内シェアNO.1のバリラを抜いて、南イタリアにてシェアNO.1

出典: 2016年12月 ACニールセン調べ

ブランド名	2015年		2016年		前年対比	
	イタリア全国	南イタリア	イタリア全国	南イタリア	イタリア全国	南イタリア
バリラ	30.7	25.8	31.1	24.6	0.4	-1.2
ディヴェツラ	9.5	24.7	10.0	25.2	0.5	0.5
ディチェコ	7.8	8.1	7.8	9.0	0	0.9
ガロファロ	3.6	4.2	3.9	4.5	0.3	0.3
モリサーナ	3.3	3.9	3.4	3.4	0.1	-0.5
他	45.1	33.3	43.8	33.3	-	-

イタリア消費者連合会のブラインドテストで最高の評価を得ました

ブランド名	硬さ	均一性	密着度	風味	品質持続	平均点	総合評価
アネージ	7.2	6.8	7	6.3	7.5	6.8	良好
アマート	6.4	7.1	6.8	6.6	5.6	5.9	可
バリラ	7.3	7.5	7	6.5	5.2	6.1	良好
ブイトーニ	6.6	6.8	6.3	6.9	6.2	6.5	良好
ディチェコ	6.6	6.8	6.2	6.3	6.5	6.6	良好
ディヴェツラ	7.9	7.8	7.4	6.9	7.0	7.3	最高級
モリサーナ	7.2	7.2	6.7	6.9	6.5	6.4	良好
レジーナ	7	7.3	6.7	6.9	5.9	6.6	良好
ウォイエロ	7.6	7.6	7.4	6.8	6.9	7.1	最高級



輸入販売元:

株式会社メモス

大阪本社: 〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル TEL:06-6264-5151
 東京支店: 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル本館 1F TEL:03-3486-5655
 OSAKA-TOKYO-FUKUOKA-SAPPORO-NAGOYA www.memos.co.jp