



ディヴェッラ社

1890年(明治23年)、南イタリア、プーリア州、バーリ県近郊の町、ルティリアーノに創業しました。製粉工場としての創業でしたが、現在は製粉小麦製品を核に、乾燥パスタ、セミドライパスタ、朝食として人気のあるビスケット類の他、トマトや豆類の缶詰商品開発など、イタリアで日常的に必要な食材を手がけています。製粉場には建物の5階まで突き抜ける巨大な製粉機を2機持ち、約1.350トンの小麦が日産可能。同敷地内には製麺工場とビスケット製造工場を併設しており、合計300名以上のスタッフが24時間勤務しています。パスタ製造業者が数多く存在するイタリアで、全国シェアは約8%を、諸島部を含む南イタリアではトップシェアを誇ります。年間生産量は150.000トンに上り、そのうちの30.000トンが世界5大陸に輸出されます。ディヴェッラ社が、世に送り出すパスタの形状は、150種類以上。通常のテフロンダイスを使用しているパスタに加え、ブロンズダイス使用、卵入り、野菜入り、全粒粉など様々です。

更新: 2017年6月22日



1. 材料小麦粉の高品質化

製品に使用しているデュラム小麦は、南部イタリア産を中心に、グルテンをより含む、アメリカ・オーストラリア、カナダ、フランス産、高品質デュラム小麦を使用し、粘りを強化し、理想的なアルデンテを実現しています。また、様々な生産地から仕入れることにより、一定品質の小麦を蓄えることができます。小麦の専門スタッフが、高品質の小麦を確認するために、現地に出向き、畑からチェックします。製粉段階で、グルテンを含んだ良質な部分だけを残した小麦粉にするため、1Kgの小麦から690gの粉しか取りません。このように、厳選した原料だけを使ってパスタを生産しています。

2. 一貫生産体制で品質重視の社風を貫く

イタリアの大手のパスタメーカーで、小麦→小麦粉→パスタを同一敷地内で、一貫生産することができるのはディヴェッラ社だけです。小麦を貯蔵する大型のサイロ(9万t)を2基保有し、常時必要量の小麦を確保。隣接する製粉工場で製粉し、パスタの製麺を行います。同じスタッフが、同じ目で管理、生産することで、お客様にお届けするパスタが常に一定品質であり続けるのです。少しずつ敷地を拡大しながら同じ土地にこだわり続けたのはそのためです。工場間は専用のパイプラインでつながり、原料がオートマチックで次の生産行程に運ばれます。同社ではISO9001規格、UNI EN ISO 14001:2004規格及び、ISO22000:2005規格に準拠し、全製品の生産、企画がされています。

3. 長い歴史の中で培われたノウハウ

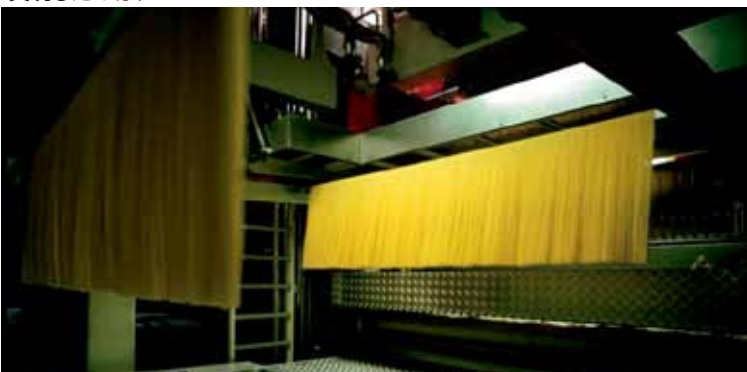
ディヴェッラは創業以来120年以上、挑戦と実践、そして、それらがもたらす結果と経験を積み重ねてきました。その中で最も画期的であり、今ある製品を実現したのは、

【中温度(70~75度)・中時間乾燥(12~16時間)】

です。最高の製品を生み出すべく、優れた小麦・水をふんだんに使用し、改良を重ねてきたディヴェッラは、工場を縦断する、セクションごとに異なる温度管理された乾燥器を、計算通りの時間でゆっくりと進ませる方法で、最高のパスタの歯ごたえ【アルデンテ】を、誰が調理しても、いつでも実現できるようにしました。

異なる温度帯の乾燥器に通すことで、中と外、均一に乾燥することができ、ゆで上げた際に、より長く、心地よい食感を得ることができます。

品質のばらつきのある小麦を使用したり、国内・外に点在する幾つもの工場生産したり、【高温・短時間乾燥】にすることで、低コストで大量生産をすることに成功している大手メーカーはありますが、それではディヴェッラの誇る【アルデンテ】を簡単にご家庭で再現すること、そしてこの【アルデンテ】を持続することができなくなることを、経験上、熟知しているのです。ディヴェッラの高品質パスタは、【中温度】で【中時間】かけてパスタを



乾燥させること、その工程に耐えうるポテンシャルが高く、均一な粘性と品質の小麦、そして、120年を越す長い歴史上の経験と、そこで培われた能力と選択眼を持つ人間と、常に改良を重ねる設備。この全てが揃って、初めて、ディヴェッラ・スタンダードの商品が生まれるのです。



ディヴェッラ社パスタ

【全ページ共通】

特に表記のない商品の原材料は、デュラム小麦のセモリナ粉 100% です。

※特記ない場合テフロンダイスです。



#08 スパゲッティ リストランテ (φ約1.75mm)
参考ゆで時間 7分
[606-165] 560円 (消費税別)
1Kg/12 8005121010084



#09 スパゲッティーニ (φ約1.55 mm)
参考ゆで時間 6分
[606-161] 560円 (消費税別)
1Kg/12 8005121010091



#08 スパゲッティ リストランテ (φ約1.75mm)
参考ゆで時間 7分
[606-163] オープン価格
5Kg/3 8005121082081



#09 スパゲッティーニ (φ約1.55 mm)
参考ゆで時間 6分
[606-162] オープン価格
5Kg/3 8005121082098



#10 ヴェルミチエツリーニ (φ約1.40mm)
参考ゆで時間 5分
[606-164] オープン価格
5Kg/3 8005121082104



株式会社 メモス
大阪-東京-福岡-札幌-名古屋

大阪本社：
大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル
TEL: 06-6264-5151 FAX: 06-6266-0747

東京支店：
東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INT'L ビル 1F
TEL: 03-3486-5655 FAX: 03-3486-5710



(φ約1.75mm)

#08 スパゲッティ リストランテ
参考ゆで時間 7分
[606-106] 300円 (消費税別)
500g/24 8005121000085



(φ約1.55 mm)

#09 スパゲッティーニ
参考ゆで時間 6分
[606-101] 300円 (消費税別)
500g/24 8005121000092



(φ約1.40mm)

#10 ヴェルミチェッリーニ
参考ゆで時間 5分
[606-102] 300円 (消費税別)
500g/24 8005121000108



(φ約1.20 mm)

#11 カペッリーニ
参考ゆで時間 4分
[606-103] 340円 (消費税別)
500g/24 8005121000115



#12 フェットウッチーネ
参考ゆで時間 9分
[606-118] 400円 (消費税別)
500g/24 8005121000122



ブロンズダイス
(約1.70 x 1.70 mm)

#13 スクアドレッティ
参考ゆで時間 8分
[606-117] 400円 (消費税別)
500g/24 8005121001136



(約2.90x1.38mm)

#14 リングイネ
参考ゆで時間 8分
[606-104] 340円 (消費税別)
500g/24 8005121000146



(約2.17 x 1.12mm)

#15 バヴェッティーネ
参考ゆで時間 5分
[606-110] 340円 (消費税別)
500g/24 8005121000153



#17 リガトーニ
参考ゆで時間 9分
[606-148] 340円 (消費税別)
500g/24 8005121000177



ブロンズダイス

#25 カゼレッチェ
参考ゆで時間 7分
[606-131] 390円 (消費税別)
500g/24 8005121002256



#27 ペンネ・ズイーティ・リガーテ
参考ゆで時間 9分
[606-132] 340円 (消費税別)
500g/24 8005121000276



#40 フジッリ
参考ゆで時間 10分
[606-146] 340円 (消費税別)
500g/24 8005121000405



#73 セーメ・ディ・チコリア
参考ゆで時間 5分
[606-134] 330円 (消費税別)
500g/24 8005121000733



#85 ファルファッレ
参考ゆで時間 12分
[606-135] 430円 (消費税別)
500g/24 8005121002850



ブロンズダイス
プーリア州郷土パスタ

#86 オレッキエッテ・ディ・プーリア
参考ゆで時間 13分
[606-142] 480円 (消費税別)
500g/24 8005121002867



#91 タリアテッレ (厚さ 0.95 mm)
参考ゆで時間 6分
[606-137] 450円 (消費税別)
500g/12 8005121000917



全粒粉



#08 スパゲッティ
参考ゆで時間 7分
[606-107] 430円 (消費税別)
500g/24 8005121052084
原材料:デュラム小麦(全粒)



全粒粉



#27 ペンネ・ズイーティ・リガーテ
参考ゆで時間8分
[606-139] 440円 (消費税別)
500g/24 8005121052275
原材料:デュラム小麦(全粒)



唐辛子



#08/P ペペロンチーニ・スパゲッティ
参考ゆで時間 7分
[606-115] 520円 (消費税別)
500g/24 8005121053081
原材料:デュラム小麦、唐辛子



卵



#108 卵入りパスタ ラザーニエ
下ゆで不要
[606-151] 640円 (消費税別)
500g/12 8005121041088
原材料:デュラム小麦、卵