

イタリア製パスタブランド 「La Molisana（ラ・モリサーナ）」の輸入販売を来年より開始

株式会社ニッポン（社長：大田尾 亨）は、イタリア製パスタブランド「La Molisana（ラ・モリサーナ）」（以下、「ラ・モリサーナ」）の輸入販売を開始し、2027 年 1 月 4 日（月）より日本国内で発売しますので、お知らせします。

当社は、かねてよりオリーブオイルやトマト製品など、本場イタリアの食材を取り扱い、その普及に努めてきました。このたび取り扱いを開始する「ラ・モリサーナ」も、厳格な品質管理体制のもとで製造された高品質な商品を展開する、イタリアを代表するパスタブランドです。

＜100 年以上の歴史と一貫生産体制が支える、パスタブランド「ラ・モリサーナ」＞



「ラ・モリサーナ」ブランドロゴ

イタリア・モリーゼ州を代表するパスタブランド「ラ・モリサーナ」は、1912 年に創業して以来、丹精を込めてパスタを製造してきました。2011 年からは、デュラム小麦の製粉からパスタの製造までを自社で手がける一貫生産体制を整え、高い品質とトレーサビリティを追求してきたファミリーカンパニーです。4 世代にわたり受け継がれてきた製粉の知識と技術を基盤に、現在ではイタリア国内のみならず、世界 100 カ国以上へ製品を輸出する国際的なブランドへと成長しています。

＜畑から食卓までを一貫管理する、妥協なき品質管理体制＞

「ラ・モリサーナ」では、原料となるデュラム小麦の調達から、自社製粉、パスタの製造、包装、保管、出荷までの工程を一貫して管理しています。自社製粉のイタリア産小麦を厳格な基準で選定し、光学式選別機や石抜き機などの設備を用いて製粉。製造ロットごとに原料と製品の状態を確認し、各工程で品質検査を実施しています。

製粉所とパスタ工場を自社グループ内に備えることで、原材料の由来から製造工程までを明確に追跡できる体制を構築。4 世代にわたって受け継がれてきた製粉の知識と、最先端の生産設備を融合させることで、安定した品質と安全性を実現しています。

＜イタリアの大地から生まれた、こだわりの本格派パスタ＞

「ラ・モリサーナ」のパスタには、主にイタリア中南部で育まれた小麦を厳選し、自社の製粉工場では高品質なセモリナ粉へと加工した原料を使用しています。その原料が素材本来の風味と品質を最大限に引き出しています。

当社は、これからもイタリアの食文化が持つ魅力を日本の食卓へお届けし、その普及に貢献してまいります。イタリアの大地で育まれたデュラム小麦と、4 世代にわたる職人の情熱から生まれた「ラ・モリサーナ」ならではの豊かな香りとアルデンテの食感を、ぜひお試しください。