



CAMPO DI PAPI

CAMPO DI PAPI S.r.l.

カンポ ディ パーピ社

L'ORIGANO

CAMPO DI PAPI社は、イタリア、シチリア州ラゲーサ県の近く、モンティブレイ山の麓にあるジャッラナータ町で2004年に創業しました。生涯の友人でもある3人の若者が故郷への愛着からこの地で自営業という夢をかなえ、暖かい風となだらかな丘が続くこの地でオレガノをはじめとする高品質のハーブや香辛料などを栽培し、製品化しています。

CAMPO DI PAPI社はこの土地の恩恵を受けるだけでなく人的資源にも富んでおり、地元の起業家や最新のテクノロジーを学んだ若者と協力することで相互良好な関係を築き、ノウハウの共有や相互コンサルティングなどを行い、商品の品質向上と経営プロセス改善を目指しています。



ノーテディ シチリア産オレガノ

NOTE di Origano

原材料 オレガノ
 賞味期限 420日
 規格 100g (ジップロック付のアルミ袋)
 原産国名 イタリア
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

収穫から包装までシチリアで行われるNOTE DIのオレガノは、代々受け継がれてきた伝統製法によって生産されます。手作業で収穫してから、オレガノの本来の精油を維持するために40℃以下に保たれた暗所でゆっくりと乾燥させ、包装直前に粉碎します。粒子が細かく、バルサミックでやや辛口、ピスタチオのような緑色が特徴です。

常温

NOTE di
 Origano