



LE DELIZIE S.r.l.  
レ デリツィエ社

## IL CANNOLO

レ デリツィエ社はシチリアの伝統的なお菓子を世界に紹介し普及させることを目的とし、保存料を一切使わず、シチリアのパイストリー職人の味をその

まま再現しお届けすることにこだわった生産者です。また深いこだわりと、研究開発の努力の結果、イタリア国内外に人気を博しています。



## CIALDA DI CANNOLO

常温

## カンノー口用ワッフル

原材料 小麦粉、砂糖、動物油脂、ココア、塩、植物油脂/香料  
賞味期限 1年

カンノー口はシチリア発祥のお菓子の中で最も有名なペイストリー菓子です。現在では、1年中食べられる人気デザートですが、本来は謝肉祭を祝って作られる季節菓子でした。カンノー口の意味はラテン語の“canna”を語源とする「小さな筒」。その中に、甘味を加えた羊乳性リコッタを詰めたものがオリジナルでしたが、時の経過と菓子職人のアイデアによってリコッタにチョコレート、ピスタチオ、マルサラ酒（シチリア地方のワイン）、ローズウォーター等の風味を加えたクリームを使用したものや、両端に小さく切った果物の“カンディート”（シトロン・オレンジピール・チェリー・かぼちゃなどの砂糖漬け）を飾ったりするものも出てきました。見た目も可愛く、クリームの柔らかさと生地のパリパリとした食感を楽しめるデザートです。



## スモールサイズ

重量 約13.8g  
規格 18個 × 10pc / cs

## ミディアムサイズ

重量 約23g  
規格 12個 × 10pc / cs



## 伝統と歴史

創業者のレ デリツィエが初めてデザートを作ったのは2004年。

伝統のレシピを守り、シチリアへの愛をもって牽引してきました。20年以上の活動の中で、本物の味、代々受け継がれてきた職人の魂、安全性を兼ね備えた高品質の製品を誇りを持って提供してきました。



## 理念

レ デリツィエは、一口ごとに物語が生まれなければならないという信念を持っています。

品質には決して妥協せず、時代と伝統を尊重した素材を選び、保管から生産の全段階を厳格な安全衛生基準に従って行うため、鮮度とトレーサビリティが保証されています。

レ デリツィエ社の研究室は、革新と伝統が融合する場所です。

## シチリアの宝石

カンノー口は、パリッと香ばしく揚げた筒状の生地に、甘くなめらかなリコッタチーズのクリームをたっぷり詰めたデザートで、その見た目の華やかさと豊かな味わいから「シチリアの宝石」とも呼ばれます。