



## 内容

プリムスについて

デザイン

商品

モデナ産バルサミコ酢 (IGP)  
トスカーナ産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル (IGP)  
グラニャーノ産パスタ (IGP)  
バジリコ入りペスト・ジェノベーゼ (DOP)  
サンマルツァーノ・トマト (DOP)  
超低ナトリウム無炭酸ミネラルウォーター  
超低ナトリウム炭酸ミネラルウォーター

プレス

お問い合わせ





プリムスについて

## プリムスについて

すべての食品は料理の専門家が検討、試食し、特定産地であることが証明された最上の商品のみをお届けします。設立当初より商品の質にこだわり、プリムスの哲学を反映する高品質の商品を手に入れられないのであれば、消費者とお客様には提供しないと定めています。選ばれた信頼できる供給業者が生産する、限定された認定食品のみを提供することがプリムスの基本思想です。

プリムスの哲学にそぐわない食品や供給者がふるい落とされてきたように、これからも真摯に実利的に取り組むことを重ねて約束します。私たちの扱う食品は一般市場でも手に入れられるものですが、一番重要な違いは、IGP(保護指定地域表示)、DOP(保護指定原産地表示)、BIO(一定基準を満たす有機農業でつくられた食品)の認定を受けた最高品質の製品のみを独自に調達し、見た目にも美しく環境に配慮したパッケージにしあげ、プリムスが品質保証して提供するという点です。また、食品業界では初めて、無駄を省いた必要最小限の包装を心がけています。





デザイン

## デザイン

パッケージの形状と機能は必要最小限に抑えられています。落ち着きがあり、細部にまでこだわりが感じられ、自然素材を取り入れることで気取らない感じを演出しています。ダイナミックな輪郭線でありながら、美意識の高いお客様の感性にかなう仕上がりとなっています。





商品



モデナ産バルサミコ酢 (IGP)

## モデナ産バルサミコ酢 (IGP)

プリムスのモデナ産バルサミコ酢 (IGP) は、世界のヴィネガードレッシングの中でも他に類を見ない種類で、イタリアのモデナ地方でのみ作られています。モデナ産バルサミコ酢 (IGP) は豊かで濃い光沢のある色をしており、その滑らかに流れるような質感に特有の濃度を併せ持っています。

香料無添加のモデナ産バルサミコ酢 (IGP) はつぶしたブドウから作られます。煮詰められた後、ゆっくりと酸性化することによってブドウが熟成され、自然発酵と濃縮が進み、様々な種類の木で作られた小ぶりの樽の中でさらに長期熟成されます。このモデナ産バルサミコ酢 (IGP) は品があり、複雑に広がる芳香とよくバランスの取れた酸味を併せ持っています。甘みと酸味の繊細なバランスと、ベルベットのような質感の熟成した味わいは、伝統的で他にはない風味です。

質感：濃厚、クリアで明るく、深い茶色。香り：持続し、非常に強く繊細、適度なすっぱい香りと淡い木の香り。風味：甘酸っぱく、バランスがとれており、長く楽しめる。

プリムスのモデナ産バルサミコ酢 (IGP) は様々にお使いいただける商品ですので、サラダに、チーズに振りかけて、鶏肉や魚、野菜のマリネに、イチゴやイチジクなどのデザートへのトッピングにも幅広くご利用いただけます。

内容量： 250 ml





トスカーナ産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル(IGP)

## トスカーナ産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル(IGP)

### 品質

プリムスのクライアントと消費者のみなさまに、品質と純度にこだわったエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルをセレクトしました。

#### 非加熱製法

こうラベルに表記してあるものは最高品質のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。加熱するとオリーブオイルの特性が変化してしまうため、絶対に非加熱でなくてはなりません。加熱した場合より採油量がすくないため、限られた量しか生産することができません。非加熱製法はオイルの特性を残すために無濾過であるため、容器の底にはオリーブの果肉の残りがたまっています。

#### トスカーナIGP認定

IGP(保護指定地域表示)とは、その地方特有のオリーブからオイルが作られていることを意味します。したがって、ブレンドされたオイルよりも味が際立っています。この認定を受けるには、生産者が申請し、オイルができるまでの過程を検査する認定基準をクリアしなければいけません。さらに、トスカーナのように地方独自の認定を設けているところもあり、さらに厳しい基準で品質をコントロールしています。トスカーナのオリーブの栽培は紀元前7世紀中期に行われていたことがわかっています。トスカーナのオリーブ栽培には、経済的、商業的な目的以上の重要性があります。オリーブは環境的、社会的、文化的にもこの地方にとって欠かせないものです。トスカーナのオリーブは、その高い品質のみならず、トスカーナという名前がオリーブオイルと同義語のようにイタリア国内や海外で考えられているように、この地方に深く根差した文化なのです。オリーブオイルの生産はトスカーナ地方全体で行われています。製造規則において、すべての製造サイクルがその地域内で行われなければならないと規定されています。つまり、オリーブの収穫(オリーブの枝から直接収穫)、搾油、瓶詰めまで、そのすべてがトスカーナで行われていることを意味します。プリムスのトスカーナ産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル(IGP)は、規定最大値である0.6%の酸性度で、緑から明るい黄色の色調は時間の経過とともに多彩に変化します。アーモンド、アーティチョーク、熟れた果実、緑の葉の香りがするフルーティな香りと味わいのオイルです。



## オリーブの種類

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの中には、複数品種のオリーブをブレンドして特有の味を造っているものもあり、複数品種のブドウをブレンドして良質なワインを造るのと同様です。そのほかに、単一農または一種類のオリーブのみでつくられる最上のオリーブオイルがあります。

このような単一農場のオイルや職人の手によるオイルは世界最高品質で、生産量はごくわずかです。プリムスは自信を持ってあなただけにこの限定トスカーナ産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル(IGP)の最高品をお届けします。

数百種類のオリーブが栽培されるイタリアで、トスカーナのオリーブは主要品種です：

### フランチオ

イタリア全土のオリーブオイル製造の主要品種です。イタリア中部のトスカーナ地方、マルケ州、そしてイタリア南部全域で栽培されています。イタリア国内では25万エーカー以上の土地で栽培され、世界のオリーブ農園でも広く普及している品種です。フランチオはフルーティーさと芳醇な香りが特徴です。さわめてフルーティーで、かすかな青リンゴの味と緑の葉と草の香りを併せ持ち、ほのかな苦味と刺激的な風味、そして甘みが味を引き締めています。オレイン酸がとて多く含まれ、リノレン酸とパルミトオレイン酸も多く含まれています。フランチオから作られたオリーブオイルの酸敗化にたいする安定性は標準並みです。

### レッチーノ

イタリアの主要なオリーブ栽培地域でみられる品種です。栽培の広がっている品種で、イタリアで二番目に重要な品種といわれています。かすかにフルーティーで、苦味や刺激的な風味はほとんどなく、やや甘く、明るい色をしています。オレイン酸がとて多く含まれ、一価不飽和で栄養的に有益な成分が含まれています。パルミトオレイン酸とリノレン酸が多く含まれています。レッチーノから作られたオリーブオイルの安定性は中レベルです。

### モライオーロ

トスカーナ、ウンブリア、マルケ、アブルッツォの各地域で栽培されている品種です。通常フランチオ・オリーブと並んで栽培され混合オイルがつけられます。フルーティーで青リンゴの味がし、ほのかな苦味と刺激的な風味がありますが、甘みによってバランスが取れています。かすかなアーモンドの風味と草の香りが味を引き締めています。オレイン酸が多く、パルミトオレイン酸は非常に多く、リノレン酸もとて多く含まれています。モライオーロから作られたオリーブオイルの安定性は低レベルです。



## 健康上のメリット

健康と食事の関連性は非常に高く、食品を購入する上でとても重要な判断材料となっています。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの有益性について徹底的な科学調査がなされ、健康への効果がある成分が含まれていることがわかっています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルに含まれる脂肪酸は、主として54～83%の一価飽和脂肪酸とオレイン酸です。酸敗化をもたらず酸化プロセスと比較すると、多価不飽和脂肪酸に比べて安定しています。多価不飽和脂肪酸の含有量は少なく3.5～22.5%です。これらは体内で合成することのできない必要不可欠な脂肪酸です。

そのほかにも、ビタミンEの成分であるアルファトコフェロール、プロビタミンAを形成するカロテン、ポリフェノールといった有益な成分が含まれています。これらすべての成分には人間に必要な抗酸化作用があり、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルと強く結びついています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルはオレイン酸の含有量が多いため、胃に負担がかかりにくいことで知られています。昔からオリーブオイルは胃酸過多性胃炎や十二指腸潰瘍に効果があることで知られています。朝の空腹時に小さじ2杯のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを摂取することで、慢性の便秘に効果があります。経済的に発展した国でよく見られる胆石は、総合的な食事の過剰摂取が原因ですが、特に飽和脂肪とコレステロールの摂取量増加は、コレステロールの胆汁中排出の増加と胆汁酸およびレシチンの減少を引き起こします。一価飽和脂肪酸を多く含むエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、結石の形成を抑える働きをすると専門家が認めています。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの使用頻度が高いイタリアでは、胆石の発生率が低いことがわかっています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルにはビタミンEなどの抗酸化物質が含まれるため、人間の免疫、防御機能の強化を促進します。リノール酸、リノレン酸といった抗酸化物質がバランスよく含まれています。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルをより多く摂取することで骨のミネラル化がすすむため、用法によっては骨石灰化の進行を遅らせる効果があるとみられています。これは骨の構造的脂質に含まれる多量のオレイン酸塩によるものだと考えられています。

老化によって消化能力は衰退し、ビタミンやミネラルといった栄養分の吸収力も衰えます。消化性と吸収作用という点において、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは最高の特性をもち、おだやかな下剤作用もあります。自然な風味を生かし、ビタミンや抗酸化物質の効果を得るには、生のまま使用することが勧められています。

## オリーブオイルを使った調理

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを生そのまま使用する利点を前述しましたが、調理をする際にもオリーブオイルを使用するのがベストです。脂質の自動酸化は温度の上昇により加速されるため、抗酸化作用とは反対に、不飽和脂肪の酸化促進作用がすすんでしまいます。不飽和度の低い動物性脂質には抗酸化成分が含まれないため急速に自動酸化します。不飽和度の高い種子油も急速に酸化しますが、オリーブオイルはじかに作用する不飽和性と抗酸化作用によって高温でも高い安定性を保ちます。

オリーブオイルで調理した場合、同じ油で繰り返し肉や魚を調理しても食品の消化性が変化しない、という事実からも高温での安定性がわかります。酸化変質に対する高い抵抗力があるため、調理に最も適したオイルであるとの研究は示しています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルのもつ脂肪酸の特性、ビタミンE、抗酸化作用、香り、風味、どれをとってみても、生での使用も調理に使っても、日常的な摂取に最も適しているということが出来ます。

## 健康上のメリット

健康と食事の関連性は非常に高く、食品を購入する上でとても重要な判断材料となっています。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの有益性について徹底的な科学調査がなされ、健康への効果がある成分が含まれていることがわかっています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルに含まれる脂肪酸は、主として54～83%の一価飽和脂肪酸とオレイン酸です。酸敗化をもたらす酸化プロセスと比較すると、多価不飽和脂肪酸に比べて安定しています。多価不飽和脂肪酸の含有量は少なく3.5～22.5%です。これらは体内で合成することのできない必要不可欠な脂肪酸です。

そのほかにも、ビタミンEの成分であるアルファトコフェロール、プロビタミンAを形成するカロテン、ポリフェノールといった有益な成分が含まれています。これらすべての成分には人間に必要な不可欠な抗酸化作用があり、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルと強く結びついています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルはオレイン酸の含有量が多いため、胃に負担がかかりにくいことで知られています。昔からオリーブオイルは胃酸過多性胃炎や十二指腸潰瘍に効果があることで知られています。朝の空腹時に小さじ2杯のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを摂取することで、慢性の便秘に効果があります。経済的に発展した国でよく見られる胆石は、総合的な食事の過剰摂取が原因ですが、特に飽和脂肪とコレステロールの摂取量増加は、コレステロールの胆汁中排出の増加と胆汁酸およびレシチンの減少を引き起こします。一価

P · R · I · M · V · S

OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA TOSCANO  
IGP

飽和脂肪酸を多く含むエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、結石の形成を抑える働きをすると専門家が認めています。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの使用頻度が高いイタリアでは、胆石の発生率が低いことがわかっています。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルにはビタミンEなどの抗酸化物質が含まれるため、人間の免疫、防御機能の強化を促進します。リノール酸、リノレン酸といった抗酸化物質がバランスよく含まれています。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルをより多く摂取することで骨のミネラル化がすすむため、用法によっては骨石灰化の進行を遅らせる効果があるとみられています。これは骨の構造的脂質に含まれる多量のオレイン酸塩によるものだと考えられています。

老化によって消化能力は衰退し、ビタミンやミネラルといった栄養分の吸収力も衰えます。消化性と吸収作用という点において、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは最高の特性をもち、おだやかな下剤作用もあります。自然な風味を生かし、ビタミンや抗酸化物質の効果を得るには、生のまま使用することが勧められています。

内容量： 250 ml



グラニャーノ産パスタ(IGP)

## グラニャーノ産パスタ (IGP)

プリムスのグラニャーノ産パスタ (IGP) は、16世紀にさかのぼる伝統的パスタ製法で名高いパスタの中心地、イタリアのグラニャーノで手作りされた本物のパスタです。

デュラム小麦のセモリナ粉から作られるこのパスタは、代々受け継がれてきた古代の技術を伝える秘伝の製法をかたくなに守っています。じっくりと静かに乾燥させることで質、味、粘り、密度を高める伝統的工程はその技術を伝える一例です。

この工程によってたんぱく質とグルテンが保持され、健康的でバランスの取れた栄養食品となります。

内容量： 500 g





バジリコ入りペスト・ジェノベーゼ(DOP)

## バジリコ入りペスト・ジェノベーゼ (DOP)

プリムスのバジリコ入りペスト・ジェノベーゼ (DOP) は、イタリア、リグーリア地方のジェノヴァに1800年頃から伝わる伝統的レシピに従い、最高品質の材料のみで作られています：

ジェノヴァ産の新鮮なバジリコ (DOP)  
タジアスコのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイル (DOP)  
グラノ・パダーノ・チーズ (DOP)  
ペコリーノ・ロマーノ・チーズ (DOP)  
イタリア産100%の松の実  
海塩  
ニンニク

香り：新鮮な甘いバジルの香りと熟成されたパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズの香り。味：鋭く、甘く、食欲をそそる、摘みたてのバジルの風味。質感：ほどよく粗い。バジルと松の実などが一緒にすりつぶされたペーストです。

内容量：180 g





サンマルツァーノ・トマト(DOP)

## サンマルツァーノ・トマト(DOP)

### サンマルツァーノ・トマト

プリムスのサンマルツァーノ・トマト(DOP)は楕円形のトマトで、風味を損なうことなく丸ごとプリムス特製のビンに詰めました。

カンパニア地方のサンマルツァーノで栽培され、皮をむいたトマトとして加工、ビン詰めされたものだけがDOP認定を受けることができ、サンマルツァーノ・トマト(DOP)と名乗ることができます。ベスビオ火山の渓谷は肥沃な土地に恵まれ、サンマルツァーノ・トマトが熟すのに適しています。気候は地中海性気候です。

プリムスのサンマルツァーノ・トマト(DOP)はイタリアの伝統的製法でつくられ、クエン酸、塩化カルシウム、バジル、塩などは一切添加されていません。プリムスのパスタにあわせて絶品のトマトソースを味わっていただけることを保証いたします。

健康上のメリット:

トマトは世界で最もよく知られている野菜ですが、最初は料理の飾りとして使われていたに過ぎませんでした。ビタミン、カリウム、リン、ベータカロテンといった成分が豊富なことから、食品の王様と言われるようになりました。

また、トマトに含まれるリコピンはがん細胞の形成に対抗する必要不可欠な抗酸化物質です。

体内の遊離基は高濃度のリコピンによって洗い流されますが、トマトにはこの重要な抗酸化物質がたっぷりと含まれており、その豊かな赤色はこの栄養素によるものです。

リコピンは体内で生成されないため、強力な抗酸化作用を生かすには外から摂取する必要があります。そのほかの果物や野菜にも含まれている栄養素ですが、これだけ高濃度のリコピンが含まれているのはトマトだけです。

がんや心臓病の予防だけでなく、高コレステロールを予防する働きがあることが研究によって証明されています。

内容量: 400 g





超低ナトリウム無炭酸ミネラルウォーター & 超低ナトリウム炭酸ミネラルウォーター

## 超低ナトリウム無炭酸ミネラルウォーター & 超低ナトリウム炭酸ミネラルウォーター

### ミネラルウォーター

ミネラルウォーターとは、微生物汚染のない水源を持った地層から採取された水を指します。イタリアでは、浄化処理されていないことが法律や法令で厳しく定められています。

### ナトリウム

通常の食事から2gのナトリウムをとることが必要とされていますが、ナトリウムの過剰摂取は高血圧、腎臓疲労、体内に水がたまることで女性の大敵であるむくみを引き起こします。そのため、吸収が早く、発汗によって失われた水分をすばやく回復する低ナトリウムのミネラルウォーターを飲むことが勧められています。低濃度ナトリウムは、カリウムが細胞内液の主作用として働くことを可能にし、酸塩基平衡と浸透圧に作用する膜電位において主要な役割を果たします。ナトリウムカリウムは、細胞内を高カリウム、低ナトリウムの状態に維持します。

プリムスのミネラルウォーターは、低ナトリウムのオリゴミネラルウォーターで、最適な含水鉱物平衡に調整する働きをします。吸収がよく体内に水をためません。汚染の兆候でもある硝酸塩は低濃度です。

プリムスのミネラルウォーターはカルシウム、マグネシウム、重炭酸塩といったオリゴミネラルを含んでいるため、スポーツ時の水分補給に適しています。

低ナトリウム、低硝酸塩で体内に水をためないミネラルウォーターなので減塩している人に最適です。尿酸の排出を働きかけ、肝臓と腎臓の代謝を高め、健康的な消化器官の働きを促進します。

内容量：0.5 L / 1 L





プレス



P · R · I · M · V · S

P · R · I · M · V · S  
HONG KONG  
1301 Bank of America Tower  
12 Harcourt Road  
Central  
ITALIA  
Via di Ripetta, 151  
00186 Roma

P · R · I · M · V · S  
Via di Ripetta, 151  
00186 Roma  
www.primvs.com  
primvs@primvs.com

HONG KONG  
1301 Bank of America Tower  
12 Harcourt Road  
Central  
ITALIA  
Via di Ripetta, 151  
00186 Roma  
JAPAN  
Mitsubishi Building  
1-3-40 Roppongi  
Minato-Ku  
Tokyo 106-0032

P · R · I · M · V · S  
www.primvs.com  
primvs@primvs.com

お問い合わせ

香港  
1301 BANK OF AMERICA TOWER  
12 HARCOURT ROAD  
CENTRAL

イタリア  
VIA DI RIPETTA, 151  
00186, ROMA

日本  
〒106-0032 東京都港区六本木1-3-40 アークタワーズ

INFO@PRIMVS.COM

お問い合わせフォーム  
個人のお客様  
法人のお客様

WWW.PRIMVSFOOD.COM

