

世界中のラグジュアリーホテル、一流レストランを魅了する イタリアのトリュフブランド「CAPASSO TARTUFI」が日本初上陸！

株式会社ティーオーエルスタジオ(本社：神奈川県横浜市、代表：湯田剛史)は、イタリア・カンパニア州ベネヴェントにあるトリュフ生産農家「CAPASSO TARTUFI(カパッソ・タルトゥーフィ)」と日本市場における取り扱い及びブランドマーケティングにおいて提携し、販売を開始した。



CAPASSO TARTUFI
qualità superiore

代々受け継がれている上質な土壌が生んだ Capasso 農場のダイヤモンド

「黒いダイヤモンド」とも称されるトリュフは、紀元前3000年より記録があり、古代ローマ人も好んで食したと言われ、1500年代にメディチ家のカテリーナがフランスのアンリ2世のもとへお輿入れの際に宮廷に持ち込んだことが発端となり、貴族間での取り扱いが活発化し、一大ブームになったと言われています。

公式に認定された系図は13世紀初頭にまで遡るといふ由緒あるCapasso家は、1900年代初頭にトリュフ事業を創業し、1950年代にCapasso Tartufi社を設立。強く深いルーツと豊かな土壌、古き良き伝統を持つ家族の絆により天災など様々な時の試練に耐えながらも上質なトリュフが栽培され、この地域で一番のトリュフ鑑定家であり、カンパニア州の「トリュフ文化」を牽引する農場として成功の道を歩んできました。その上質なトリュフは6つ星ホテルとも称されるラグジュアリーホテルや様々な美食のアワードを獲得する一流レストランに採用されています。



土地、気候条件、土壌成分が完璧に組み合わさり、多様な種類のトリュフ栽培に理想的な環境

Capasso Tartufiの農場は、ポンペイのあるベスビオ火山から約50km北側に位置するタブルノ山(カンパニア州ベネヴェント)の中腹にあります。カンパニア州山脈から孤立した、標高約1400mの石灰岩でできた山塊で、2つの自然保護地区を有し、美しい森による純度の高い空気、傑出した景勝地としてイタリア南部で最も人気のある自然地域のひとつとされています。



Capasso 農場では豊富な種類のフレッシュトリュフを栽培

一般的な黒トリュフのみならず、ビアンケット、サマー黒トリュフ、ノルチャ黒トリュフ、モスカート黒トリュフ、ウンチナートトリュフ、ウインター黒トリュフそして最高級の白トリュフと8種類のトリュフを自社農場で栽培しています。冬の風物詩であるトリュフには実に7種類、そして初夏に登場するサマートリュフ、豊富な種類を取り揃えるCapasso農場のフレッシュトリュフは世界中のシェフに賞賛され、一流レストランからのオファーが絶えません。本場イタリア産のトリュフの入手が困難になりつつありますが、Capasso Tartufiは日本市場を重要視し、本格的に供給をスタートさせます。



White Truffle
白トリュフ



Black Truffle
黒トリュフ



Winter Black Truffle
ウインター黒トリュフ



Bianchetto
ビアンケット



Moscato Black Truffle
モスカート黒トリュフ



Black Summer Truffle
サマー黒トリュフ



Uncinato
ウンチナートトリュフ



Norcia Black Truffle
ノルチャ黒トリュフ

100% イタリア製プロダクトへの強いこだわり

現CEOのCosimo Capassoがこだわり抜いた製品群は卓越性と優れた品質を保証し、風土を生かした特徴と鮮度を維持するために、Capasso 農場から収穫された上質なトリュフのみを使用し、いかなる種類の保存料、着色料を使用せず、天然素材のみ使用することで製品の信頼性を維持しています。日本における取り扱いの人気商品の10品目13種類をセレクトし販売を開始。



<商品リスト>

- ・ SALSA TARTUFATA (黒トリュフソース：80g / 170g)
- ・ CARPACCIO DI TARTUFO (サマー黒トリュフ・カルパッチョ：80g / 170g)
- ・ CREMA AL TARTUFO BIANCO (白トリュフのクリームソース：80g)
- ・ MIELE AL TARTUFO (黒トリュフ入りアカシアの蜂蜜：170g)
- ・ SALSA O CREMA AL FUNGHI PORCINI (ボルチーニ茸のソース：80g / 170g)
- ・ OILIO AL TARTUFO NERO (サマー黒トリュフのオリーブオイル)
- ・ OILIO AL TARTUFO BIANCO (白トリュフのオリーブオイル)
- ・ SALE AL TARTUFO (黒トリュフ入りソルト：140g)
- ・ TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA (ホルトリュフの塩水漬け：約30g) *トリュフは20g~25g
- ・ TAGLIOLINI AL TARTUFO (トリュフを練り込んだタリオリーニ：300g)



Carpaccio di tartufo
トリュフ・カルパッチョ



Tartufo intero in salamoia
トリュフ・ホール



Miele e tartufo nero estivo
黒トリュフ入りアカシアのはちみつ



Sale al tartufo nero estivo
黒トリュフソルト



Salsa tartufata
トリュフソース



Crema al tartufo bianco
白トリュフのクリームソース



Salsa ai funghi porcini
ボルチーニ茸のソース



White Truffle Oil
白トリュフのオリーブオイル



Black Summer Truffle Oil
サマー黒トリュフのオリーブオイル



Tagliolini
トリュフを練り込んだ
タリオリーニ

Tagliatelle
トリュフを練り込んだ
タリアテッレ

CAPASSO TARTUFI 基本情報

ブランド名称：CAPASSO TARTUFI (カパッソ・タルトゥーフィ)

ロケーション：イタリア共和国カンパニア州ベネヴェント市

日本代表窓口：Capasso Tartufi JAPAN

住 所：〒201-0012 東京都狛江市中和泉3-22-17 (株式会社ティーオーエルスタジオ内)

メール：info@capassotartufi.jp

電 話：080-3209-6035 (担当：湯田)

日本オフィシャルサイト：<https://capassotartufi.jp/>

日本公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/capassotartufi.jp/>

プレスキット (ダウンロードURL)：<https://capassotartufi.jp/press/>



取り扱い店情報 (2025年1月10日現在)

Numero 5 Paris (ヌメロサンクパリ)

住 所：〒158-0083 東京都世田谷区奥沢5丁目25-5 5 M's自由が丘 1階

電 話：03-6675-4455

オフィシャルサイト：<https://numero5paris.jp/>



オンラインストア：<https://numero5paris.jp/collections/08-capasso-tartufi-高級トリュフ>

