

De Cecco

- Mugnai dal 1831 -

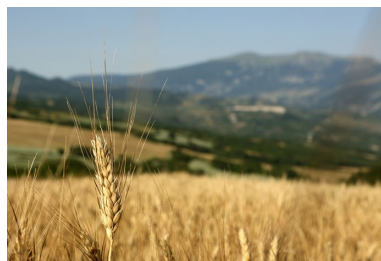


磨き上げられた、ディ・チェコらしさ。

De Cecco Quality

使うのは高品質の デュラム小麦のみ

素材はパスタ職人が見極め、
最良のものをセレクト。
風味を出しつつ
ほどよい粘りと食感を持たせるために
独自のブレンドで仕上げます。



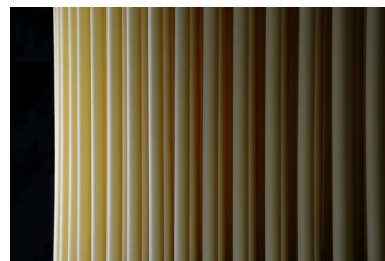
伝統を守り継いできた 独自の製法

ブロンズダイスで成型し、
表面にざらざらした質感を生むことも
ディ・チェコならではの製法。
あえてもかけてもソースによく絡み、
おいしさを存分に味わえます。



種類ごとに 低温でゆっくり乾燥

ディ・チェコではパスタの種類ごとに
乾燥時間を変え、低温でゆっくりと乾燥。
小麦の風味や芳香、
セモリナの自然な色などを保ち、
高品質なパスタを完成させます。



イタリアでの クオリティ追求

当社向けのディ・チェコ製品は
パスタの太さ(径)が安定するように
配慮するなど、日本の皆さまにディ・チェコ
本来のクオリティを楽しんでいただける
ように心がけています。



安心して 使っていただくために

当社スタッフが日本から
定期的に現地を訪問し、
品質管理について
ディ・チェコ社と連携した
対応を行なっています。



株式会社 日清製粉ウェルナ

ホームページアドレス <https://www.nisshin-seifun-welna.com>

業務用営業部	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12	(03)5641-8115
東日本支店 東部営業所	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12	(03)5641-8115
西日本支店 中部営業所	〒461-0008 愛知県名古屋市東区武平町5-1 名古屋栄ビル	(052)972-8970
西日本支店 西部営業所	〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー	(06)6350-6005
西日本支店 九州営業所	〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル	(092)472-4881

De Cecco
公式HPは
こちら



2026年3月現在

揺るぎない、上質。

De Cecco

- Mugnai dal 1831 -



業務用商品のご案内

株式会社 日清製粉ウェルナ

揺るぎない、上質。

1831年にイタリア中部のアブルッツォで誕生し、

世界の名だたるレストランで愛され続けているディ・チェコ。

厳選したデュラム小麦、地元の清らかな天然水、

そして熟練のパスタ職人たちの手が生み出す上質なおいしさは

時を超えて今なお人々を魅了しています。

大切にしてきたのは、伝統を守りながらさらに技術を磨き上げてゆくこと。

信頼を培ったのは、その品質への深いこだわりです。

美しい色から、芳醇な香りから、心地よい食感と豊かな味わいから、

揺るぎないディ・チェコらしさが伝わります。

Line up

No.7 Linguine (リングイーネ) 500g

「小さな舌」という意味の断面が楕円形の平麺。麺が平たいのでソースが良くのり、弾力のある食感も特徴です。



【幅】3.0mm
【厚さ】1.0mm
標準ゆで時間 12分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 85×310×20
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250002419
ITFコード : 08001250002426
マークコード : 368540

No.8 Linguine Piccole (リングイーネ ピッコレ)

リングイーネよりもやや幅が小さいタイプのパスタ。リングイーネ同様、麺が平たいのでソースが良くのり、弾力のある食感も特徴です。



【幅】2.0mm
【厚さ】1.0mm
標準ゆで時間 8分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 85×310×20
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250002433
ITFコード : 08001250002440
マークコード : 368580

No.9 Capellini (カペリーニ)

その細さを「髪の手」(Capelli)に喩えたところからそう呼ばれる太さ0.9mmの極細パスタ。冷製パスタにおすすめ。ソースとのからみ具合も抜群。スープの具にも適しています。



【太さ】0.9mm
標準ゆで時間 2分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 85×310×20
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250001849
ITFコード : 08001250001832
マークコード : 368590

No.14 Bucatini Piccoli (ブカティーニピッコリ)

ナポリ発祥の太めの空いたロングパスタです。バター、パンチェッタ、野菜、肉、チーズや卵のソースにおすすめです。



【太さ】約2.5mm
標準ゆで時間 8分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×303×178
個包装 : 320×105×20
ケース重量 : 12.7kg
POSコード : 8001250120144
ITFコード : _____
マークコード : 363420

No.170 Vermicelli (ヴェルミチェッリ)

ナポリ発祥の太めのスパゲッティ形状のロングパスタで、パスタの最も古い形状の一つと考えられています。



【太さ】約2.1mm
標準ゆで時間 14分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 320×95×20
ケース重量 : 12.4kg
POSコード : 8001250121707
ITFコード : _____
マークコード : 363460

No.1 Lasagna (ラザーニャ)

平たい板状のパスタ。ペサメルソース、ミートソースに合わせるのがおすすめです。



【長さ】170mm【幅】80mm
標準ゆで時間 4分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×20
段ボール : 205×445×377
個包装 : 190×90×80
ケース重量 : 11.0kg
POSコード : 8001250110015
ITFコード : _____
マークコード : 362990

No.303 Fettuccine (フェットゥチーネ)

卵を練りこんだ幅広い平打ちパスタ。クリーム系やチーズ系、ミートソースなどのコクのあるソースとよく合います。



標準ゆで時間 7分
賞味期間 24ヶ月

荷姿 : 250g×20
段ボール : 229×386×391
個包装 : 215×145×75
ケース重量 : 6.2kg
POSコード : 8001250243034
ITFコード : _____
マークコード : 363280

No.310 Fettuccine con spinaci (フェットゥチーネ コン スピナーチ)

ホウレン草入りのフェットゥチーネ。緑色を生かして、トマトソースやクリームソースなどと合わせると美しい彩りになります。



標準ゆで時間 7分
賞味期間 24ヶ月

荷姿 : 250g×20
段ボール : 229×386×391
個包装 : 215×145×75
ケース重量 : 6.2kg
POSコード : 8001250511072
ITFコード : _____
マークコード : 362510

冷凍パスタ No.11 Spaghettini (スパゲッティニーニ)

ディ・チェコ原産を使用した冷凍パスタ。太さ1.6mmの乾物スパゲッティニーニを使用。どんなソースにも相性ピッタリです。



冷凍 約30分
賞味期間 12ヶ月

荷姿 : (220g×5)×4×2
個包装 : 162×121×182
段ボール : 330×390×130
ケースサイズ : 330×390×(130×2)
ケース重量 : 9.6kg
POSコード : 4902110321128
ITFコード : 34902110321129
マークコード : 321120

No.10 Fedelini (フェデリーニ) 500g

太さ1.4mmのやや細麺タイプ。トマト系からオイル系まで幅広いソースに合います。



【太さ】1.4mm
標準ゆで時間 6分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 85×310×20
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250001863
ITFコード : 08001250001856
マークコード : 368620

No.10 Fedelini (フェデリーニ) 1kg

太さ1.4mmのやや細麺タイプ。トマト系からオイル系まで幅広いソースに合います。



【太さ】1.4mm
標準ゆで時間 6分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 1kg×12
段ボール : 282×298×178
個包装 : 110×310×30
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250160102
ITFコード : _____
マークコード : 350850

No.10 Fedelini (フェデリーニ) 5kg

太さ1.4mmのやや細麺タイプ。トマト系からオイル系まで幅広いソースに合います。



【太さ】1.4mm
標準ゆで時間 6分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 5kg×2
段ボール : 175×300×235
個包装 : 290×300×80
ケース重量 : 10.5kg
POSコード : 8001250170101
ITFコード : _____
マークコード : 368200

No.25 Millerighe (ミレリーゲ)

「千本の線」という意味の直径約12mmのための筒状ショートパスタ。表面に溝が入っているためソースのりが良く食べ応えがあります。



【径】約12mm
【厚さ】約1.1mm
【長さ】約40mm
標準ゆで時間 12分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 332×548×258
個包装 : 250×155×45
ケース重量 : 12.7kg
POSコード : 8001250120250
ITFコード : _____
マークコード : 368600

No.34 Fusilli (フズリ)

らせん状の形をしたパスタ。グルグルとねじれた溝にソースが程良くからみます。シンプルなオイル系から濃厚なクリーム系までさまざまなソースと良く合います。



【径】約10mm
【厚さ】約1.4mm
【長さ】約40mm
標準ゆで時間 11分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 292×548×258
個包装 : 270×155×45
ケース重量 : 12.7kg
POSコード : 8001250120342
ITFコード : _____
マークコード : 368610

No.41 Penne Rigate (ペンネ リガート)

ペン先の形をしたパスタ。リガートとは「表面に筋のついた」という意味で、この筋にソースが入り込んで良くからみ、さまざまなタイプのソースに良く合います。



【径】約8mm
【厚さ】約1.25mm
【長さ】約40mm
標準ゆで時間 12分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 292×508×238
個包装 : 240×145×45
ケース重量 : 12.7kg
POSコード : 8001250120410
ITFコード : _____
マークコード : 368640

No.11 Spaghettini (スパゲッティニーニ) 500g

太さ1.6mm。ロングパスタの定番。多くのソースに合う万能タイプです。



【太さ】1.6mm
標準ゆで時間 9分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 85×310×20
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250001887
ITFコード : 08001250001870
マークコード : 368630

No.11 Spaghettini (スパゲッティニーニ) 1kg

太さ1.6mm。ロングパスタの定番。多くのソースに合う万能タイプです。



【太さ】1.6mm
標準ゆで時間 9分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 1kg×12
段ボール : 282×298×178
個包装 : 110×310×30
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250170118
ITFコード : _____
マークコード : 350750

No.11 Spaghettini (スパゲッティニーニ) 5kg

太さ1.6mm。ロングパスタの定番。多くのソースに合う万能タイプです。



【太さ】1.6mm
標準ゆで時間 9分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 5kg×2
段ボール : 175×300×235
個包装 : 290×300×80
ケース重量 : 10.5kg
POSコード : 8001250170118
ITFコード : _____
マークコード : 363210

No.50 Conchiglie Rigate (コンキリエ リガート)

「貝殻」という名のパスタ。貝形のくぼみにソースがからまり、味の一体感が楽しめます。貝形の中にあらかじめ具を詰めて料理することもあります。魚介メニューやトマト風味で仕上げるメニューに良く合います。



【幅】約40mm
【厚さ】1.15~1.4mm
標準ゆで時間 13分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 352×548×258
個包装 : 270×145×55
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250120502
ITFコード : _____
マークコード : 368650

No.88 Casareccia (カザレッチャ)

断面がS字形のシチリア発祥のショートパスタです。豆のソースとの相性が良く、ミートソースにもおすすめです。



【厚さ】約1.3mm
【長さ】約40mm
標準ゆで時間 11分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 292×508×238
個包装 : 240×140×45
ケース重量 : 12.9kg
POSコード : 8001250120885
ITFコード : _____
マークコード : 368500

No.91 Orecchiette (オレキエッテ)

プーリア地方の最も典型的な耳たび形状のショートパスタです。伝統的にはプロッコリーやポドトと一緒にゆでて料理します。野菜のラグー、羊とリコッタのラグーにもおすすめです。



【径】約20mm
【厚さ】約1.3mm
標準ゆで時間 11分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 272×508×238
個包装 : 240×140×45
ケース重量 : 12.9kg
POSコード : 8001250120915
ITFコード : _____
マークコード : 363440

No.12 Spaghetti (スパゲッティ) 500g

太さ1.9mmのやや太めのパスタ。ボリューム感を出したい時や、コクのあるしっかりしたソースに良く合います。



【太さ】1.9mm
標準ゆで時間 12分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 85×310×20
ケース重量 : 13.0kg
POSコード : 8001250001900
ITFコード : 08001250001894
マークコード : 368750

No.12 Spaghetti (スパゲッティ) 5kg

太さ1.9mmのやや太めのパスタ。ボリューム感を出したい時や、コクのあるしっかりしたソースに良く合います。



【太さ】1.9mm
標準ゆで時間 12分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 5kg×2
段ボール : 175×300×235
個包装 : 290×300×80
ケース重量 : 10.5kg
POSコード : 8001250170125
ITFコード : _____
マークコード : 363220

No.13 Maccheroni alla Chitarra (マッカロニー・アッラ・キタラ)

アブルッツォ発祥の断面が四角のロングパスタです。肉類のソースとの相性が良く、このパスタと合う最も伝統的な料理は羊のラグーです。



【太さ】約1.6mm
標準ゆで時間 10分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 282×298×178
個包装 : 320×95×20
ケース重量 : 12.5kg
POSコード : 8001250120137
ITFコード : _____
マークコード : 363410

No.93 Farfalle (ファルファーレ)

「蝶々」という名の筋んだリボン形状のパスタ。結び目のもちりとした断面と平たい部分との食感の違いを楽しめます。ひだの部分にソースがよからみ、サラダにもおすすめです。



【幅】約40mm
【厚さ】約1.35mm
標準ゆで時間 13分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 352×548×258
個包装 : 260×145×55
ケース重量 : 12.7kg
POSコード : 8001250120939
ITFコード : _____
マークコード : 368700

No.118 Zita Tagliata (ジータ・タリアータ)

南部イタリアのチューブ形状のショートパスタです。肉と野菜のラグーや、トマトソース、ビーマン、ナス、ズッキーニ、オリーブ、ケーパー入りの野菜ソースがおすすめです。



【径】約1.15mm
【長さ】約50mm
標準ゆで時間 11分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×24
段ボール : 312×548×258
個包装 : 240×155×45
ケース重量 : 12.9kg
POSコード : 8001250121189
ITFコード : _____
マークコード : 363480

No.125 Paccheri (パッケリ)

南部イタリアの大きなチューブ形状のシートパスタです。濃厚な肉のラグーソースがおすすめです。ナポリなどでは具材を詰めて使われることもあります。



【径】約28mm
【厚さ】約1.2mm
【長さ】約46mm
標準ゆで時間 16分
賞味期間 36ヶ月

荷姿 : 500g×12
段ボール : 293×497×395
個包装 : 265×140×95
ケース重量 : 7.4kg
POSコード : 8001250121257
ITFコード : _____
マークコード : 363450