



W inc. , vin & vino, wines of the world, with you!
ワインをめぐる冒険と一緒に！

株式会社 W (ダブリュー)
<http://winc.asia>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → FAX 020-4623-8427 atelier@winc.asia

<リストの見方>

◎少...120本以下、または1-2ヶ月で完売が予想されるもの

◎僅少...60本以下、または1ヶ月以内で完売が予想されるもの

* 造り手の情報は、造り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

Condiments & Foods <調味料、食品など> 12th Sep,2017

商品コード	アイテム名	カテゴリ	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
-------	-------	------	------------------	---------------

FRANCE / Pays Basque

Anne Rozes アンヌ・ローズ

<http://winc.asia/vignerons/anne-rozes>

《世界一のレシピ！ブーダン・ノワール》
バスク地方出身、フランス伝統料理を突き詰めてミシュラン2つ星のシェフになったクリスチャン・バラ氏。フランスの美食家のなかでは「ブーダン・ノワールと言えば、クリスチャン・バラのレシピが最高！」というのが定説...それを缶詰にしたのが、これ！！ブーダン・ノワールとは豚の血を使ったソーセージで、フランスの伝統料理です。色んなかたちがありますが、こちらはバテ状です。“美食家の唐辛子”と呼ばれるバスク地方エスペレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette（ピマン・デスペレット/AOP認証あり）が使われています。1人前 約100gとして8人前分です。お1人様700円弱でフランスの美食家が絶賛するクリスチャン・バラのブーダン・ノワールをお楽しみいただけます！
*ワインと混載の場合は、ワイン1本分のスペースに800gは2缶まで、330gは4缶まで、200gは4缶まで入ります。

BN004	Boudin Noir - Christian Parra 200g ブーダン・ノワール - クリスチャン・バラ	缶詰 200g (賞味期限: 2021年2月22日) 1cs=24缶	1,200	
BN005	Boudin Noir - Christian Parra 330g ブーダン・ノワール - クリスチャン・バラ	缶詰 330g (賞味期限: 2021年2月23日) 1cs=24缶	2,000	
BN006	Boudin Noir - Christian Parra 800g ブーダン・ノワール - クリスチャン・バラ	缶詰 800g (賞味期限: 2021年2月23日) 1cs=12缶	4,500	

ITALIA / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<http://winc.asia/vignerons/tenuta-la-favola>

《青さとコクのバランス、万能選手な1本》
シチリアのノート、バキーノを本拠地とするテヌータ・ラ・ファヴォラはワインとオリーブオイルをオーガニックで造っています。9月初め、色つき始めたオリーブを手作業で収穫した後、迅速に敷地内にある搾機によってコールドプレス製法で搾ります。落ち着かせた後、フィルターをかけずに瓶詰め。青みや辛みはほどほどで、フルーティかつ旨味があります。

I2108	Olivo Extravergine di Oliva - Agliastro 2016 (500ml) オーリオ・エクストラヴェルジネ・ディ・オーリヴァ・アリアストロ	エクストラヴァージン・オリーブオイル モレスカ種、ヴェルデーゼ種 オーガニック / ノンフィルター / コールドプレス製法	3,100	15cs
-------	---	---	-------	------