



Winc. , 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>

商品コード	アイテム名	カテゴリー	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				

《世界一のレシビ！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・バラのレシビが最高！」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、こちらはハチ状です。“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と330gは2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	僅少	1cs=24缶
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		1cs=24缶
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		1cs=12缶

ITALIA / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴオラ <http://winc.asia/vignerons/tenuta-la-favola>

《青さとコクのバランス、万能選手な1本》

シチリアのノド、パキーノを本拠地とするテヌータ・ラ・ファヴオ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、色づ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圧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	Olio Extravergine di Oliva - Agliastro 2016 (500ml) オリーブ・エクストラヴェルジネ・ディ・オリーブ・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		
-------	---	---	-------	--	--