



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>

《世界一のレシピ! ブーダン・ノワールとパテ・ド・ポー》

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。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、こちらはパテ状です。“美食家の唐辛子”と呼ばれるバスク地方エスプレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette (ピマン・テスプレット/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!

今回は、クリスチャン・バラとアンヌ・ローズがタッグを組んで造り上げたもうひとつの缶詰 パテ・ド・ポーをご紹介します。バスク山中サン=ジャン=ピエド=ポールで育てられる太ヨークシャー種の豚肉、レバー、塩、胡椒、砂糖、エスプレット唐辛子、ローリエというシンプルな素材からしっかり美味しさを引き出しています。ご家庭でもワインバーでも重宝する使いやすさです。バゲットなどにのせてワインのお供にどうぞ!!

~~*ワインと混載の場合は、ワイン1本分のスペースに200gは8缶、800gは2缶まで入ります。~~

BN009	Paté de Porc 200g パテ・ド・ポー	缶詰 200g (賞味期限: 2021年8月8日) 1cs=24缶	1,200	1cs=24缶
BN005	Boudin Noir 330g ブーダン・ノワール	缶詰 330g (賞味期限: 2021年2月23日) 1cs=24缶	2,000	1cs=24缶