



Winc.  
Vin & Vino  
Wines of the World  
with you!

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 → MAIL [winc.order@gmail.com](mailto:winc.order@gmail.com) FAX 050-6877-5242

<リストの見方>

◎数量記載のないものは60本以上在庫あります。

\*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  | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他<br>備考   |
|----------------------|-------|---|----|------------------|---|
| FRANCE / Pays Basque |       | <a href="https://www.instagram.com/conserverie_anneozes/">https://www.instagram.com/conserverie_anneozes/</a> |    |                  |   |
| Anne Rozes アンヌ・ローズ   |       | <a href="https://goo.gl/photos/ZzoxteoU3MzmWzpS8">https://goo.gl/photos/ZzoxteoU3MzmWzpS8</a>                 |    |                  | <a href="http://winc.asia/vignerons/anne-rozes">http://winc.asia/vignerons/anne-rozes</a> |

《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・パラ。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・パラのレシピが最高！」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ペレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette（ピモン・デスペレット/AOP認証あり）が使われています。冷製でもフライパンで加熱しても美味！フランスの美食家が絶賛するクリスチャン・パラのブーダン・ノワールをお楽しみいただけます！

クリスチャン・パラとアンヌ・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。バスク山中サン＝ジャン＝ピエ＝ド＝ポールで育てられる大ヨークシャー種の豚肉、レバー、塩、胡椒、砂糖、エスペレット唐辛子、ローリエというシンプルな素材からしっかりと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、330gは4缶、800gは2缶まで入ります。

|  |       |                               |   |    |       |          |            |
|--|-------|-------------------------------|---|----|-------|----------|------------|
|  | BNO24 | Boudin Noir 200g<br>ブーダン・ノワール | 缶詰 200g (推奨賞味期限：2026年12月15日)<br>1cs=24缶 | 缶詰 | 1,800 |          | 1cs<br>24缶 |
|  |       | Boudin Noir 800g<br>ブーダン・ノワール | 缶詰 800g<br>※2025年5月ごろ入荷見込みです。           | 缶詰 |       | 入荷<br>待ち | 1cs<br>12缶 |

| 商品コード                       | アイテム名 | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他<br>備考 | その他<br>備考 |
|-----------------------------|-------|----|------------------|-------------------|-----------|
| <h2>Juice &lt;ジュース&gt;</h2> |       |    |                  |                   |           |

FRANCE / Normandy

Pacory パコリ

<https://photos.app.goo.gl/jaZpUm9cZm2nTpvG6>

《洋梨の妖精》

かわいらしいご夫妻が造る素晴らしい香りと旨みの洋梨主体のカルヴァドス（ドン・フロンテACは洋梨の比率が50%以上）、人気の昔ながらの手造りジュースが到着しました。樹齢300年にもなるという洋梨の一生。澄んだ空気、素晴らしい環境の中、味わいを重視する方針で仕込まれるお酒は別格の風味となります。洋梨の爽やかで深い世界をどうぞ！

|  |  |                            |                    |      |  |    |  |
|--|--|----------------------------|--------------------|------|--|----|--|
|  |  | Jus de Poire 1L<br>ジュドポワール | ※2025年7月ごろ入荷見込みです。 | ジュース |  | 完売 |  |
|--|--|----------------------------|--------------------|------|--|----|--|