



Winc , vin & vino, wines of the world, with you!
ワインをめぐる冒険を一緒に！

株式会社 W（ダブリュー）
<http://winc.asia>

＜リストの見方＞
◎少・・・60本以下 ◎僅少・・・30本以下
＊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	種別	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考		
FRANCE / Pays Basque		https://www.instagram.com/conserverie_annerozes/					
Anne Rozes アンヌ・ローズ		https://goo.gl/photos/ZzoxteoU3MzmWzpS8			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・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プレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette（ピモン・デスプレット／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、330gは4缶、800gは2缶まで入ります。							
	BN022	Pat é de Porc 200g パテ・ド・ポー	缶詰 200g （推奨賞味期限：2025年3月16日） 1cs=24缶	缶詰	1,200		1cs 24缶
	BN024	Boudin Noir 200g ブーダン・ノワール	缶詰 200g （推奨賞味期限：2026年12月15日） 1cs=24缶		1,800		1cs 24缶
	BN023	Boudin Noir 330g ブーダン・ノワール	缶詰 330g （賞味期限：2025年5月6日） 1cs=24缶	缶詰	2,200		1cs 24缶
	BN021	Boudin Noir 800g ブーダン・ノワール	缶詰 800g （賞味期限：2025年10月29日） 1cs=12缶	缶詰	4,500	7 cs	1cs 12缶