



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 FAX 050-6877-5242

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

Anne Rozes アンヌ・ローズ

https://www.instagram.com/conserverie_anneroze/

<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・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ブレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette（ピモン・テスブレット/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・バラのブーダン・ノワールをお楽しみいただけます！

クリスチャン・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。バスク山中サンニシャンニエニドニ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、エスブレット唐辛子、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。パケ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。

BN026	Paté de Porc 200g パテ・ド・ポー	パケットやクラッカーなどにのせてお召し上がりください。 お好みで、ナツメグやクミンを振り掛けにただくと より美味しくお召し上がりいただけます。 缶詰 200g (推奨賞味期限: 2029年3月10日) 1cs=24缶、バラ混載はワイン1本分スペースに8缶。	缶詰	1,400		1cs 24缶
BN024	Boudin Noir 200g ブーダン・ノワール	冷たいままで前菜としてサラダと。シンプルにパケットと合わせたり、コンフィチュールなど。 加熱の際は、提供前に冷蔵庫で冷やしパテ状の中身を固め、缶切りで両端を開け、片側から押し、1.5cm程度でスライス。 フライパンを使い高温で両面を1分半ずつ加熱調理し、お楽しみください。 開缶後の保管はアルミホイルで包み、お早めに召し上がりください。 缶詰 200g (推奨賞味期限: 2026年12月15日) 1cs=24缶、バラ混載はワイン1本分スペースに8缶。	缶詰	1,800		1cs 24缶
BN027	Boudin Noir 330g ブーダン・ノワール	缶詰 330g (推奨賞味期限: 2029年3月10日) 1cs=12缶、バラ混載はワイン1本分スペースに4缶。	缶詰	3,200		1cs 12缶
BN025	Boudin Noir 800g ブーダン・ノワール	缶詰 800g (推奨賞味期限: 2028年12月12日) 1cs=12缶、バラ混載はワイン1本分スペースに2缶。	缶詰	6,000		1cs 12缶

Juice <ジュース>

FRANCE / Normandy

Pacory パコリ

<https://photos.app.goo.gl/jaZpUm9cZm2nTpVG6>

	Jus de Poire 1L ジュドボワール	※2025年11月ごろ入荷見込みです。	ジュース		完売	
	Jus de Pomme 1L ジュドボム	※2025年11月ごろ入荷見込みです。	ジュース		完売	