



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

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 [atelier@winc.asia](mailto:atelier@winc.asia) FAX 020-4623-8427

<リストの見方>

◎少…60本以下 ◎僅少…30本以下

\* 送り手の情報は、送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	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 <a href="http://winc.asia/vignerons/anne-rozes">http://winc.asia/vignerons/anne-rozes</a>				
《世界一のレシビ! ブーダン・ノワールとパテ・ド・ポー》				
<p>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「<b>ブーダン・ノワール</b>」と云えば、クリスチャン・バラのレシビが「高!」というのが定説……。それを缶詰にしたのが、これ!! <b>ブーダン・ノワール</b>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。「<b>美食家の唐辛子</b>」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。1人前 約100gとして8人前分です。お1人様600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!</p> <p>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送り上げたもうひとつの缶詰 <b>パテ・ド・ポー</b>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大ヨークシャー種の豚肉、レバー、塩、胡椒、砂糖、<b>エスペレット唐辛子</b>、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。パグットなどにのせてワインのお供にどうぞ!!</p> <p><b>*ワインと混輸の場合は、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。*</b></p>				
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	
BN011	Boudin Noir 200g ブーダン・ノワール	缶詰 200g (賞味期限: 2022年2月14日) 1cs=24缶	1,200	
BN015	Boudin Noir 330g ブーダン・ノワール	缶詰 330g (賞味期限: 2022年6月13日) (賞味期限: 2022年9月6日) 1cs=24缶  * 推奨賞味期限短めのロットより出荷します。 どうぞご了承ください。	2,000	
BN012	Boudin Noir 800g ブーダン・ノワール	缶詰 800g (賞味期限: 2022年3月15日) 1cs=12缶	4,500	
BN013	Piment d'Espelette 50g ピモン・デスペレット <b>*ワインと混輸の場合は、ワイン1本分のスペースに12缶まで入ります。*</b>	瓶詰 50g (賞味期限: 2019年12月31日) 1cs=24瓶	2,000	
BN014	Piment d'Espelette 250g ピモン・デスペレット <b>*ワインと混輸の場合は、ワイン1本分のスペースに4袋まで入ります。*</b>	袋詰 250g (賞味期限: 2019年12月31日) 1cs=10袋	7,000	少