



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>

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

\*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	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
-------	-------	------	------------------	---------------

### FRANCE / Normandy

Pacory パコリ

<https://photos.goo.goo.gl/jaZuIm9Zm2nTvuG6>

<http://winc.asia/vigneron/pacory>

《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。)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！

F4901	Jus de Poire 1L ジュドポワール	ジュース うまみたっぷりの洋梨ジュース(ストレート) (推奨賞味期限 2021年12月31日)	2,200	少
F4902	Jus de Pomme 1L ジュドポム	ジュース うまみたっぷりのりんごジュース(ストレート) (推奨賞味期限 2021年12月31日)	2,200	

### FRANCE / Pays Basque

Anne Rozes アンヌ・ローズ

[https://www.instagram.com/conserverie\\_annerozes/](https://www.instagram.com/conserverie_annerozes/)

<https://goo.gl/photos/ZroxteU3MzmWzP58>

<http://winc.asia/vigneron/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ペレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette(ヒモン・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！

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作り上げたもうひとつの缶詰 パテ・ド・ポーをご紹介します。バスク山中サンニジャンニビエ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。パ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。

BN018	Paté de Porc 200g パテ・ド・ポー	缶詰 200g (推奨賞味期限：2024年3月31日) 1cs=24缶	1,200	
BN019	Boudin Noir 200g ブーダン・ノワール	缶詰 200g (推奨賞味期限：2024年2月6日) 1cs=24缶	1,200	4 cs
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) 1cs=24缶	2,000	
BN017	Boudin Noir 800g ブーダン・ノワール	缶詰 800g (賞味期限：2023年10月23日) 1cs=12缶	4,500	19 cs

### Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<https://goo.gl/photos/hk7NdkCYt8vxGBH9>

<http://winc.asia/vigneron/tenuta-la-favola>

《寓話の国のネロ・ダーヴォラ！》  
ネロ・ダーヴォラの聖地であるノート、パキノーで、ワインとオリーブオイルを造るラ・ファヴォラ。芯のあるミネラル感もしっかり引き出して、あたたかさはあっても暑苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラが人気です。硬質でフレッシュ、辛口なピアンコと、いいこなれ具合のまろやかなロッシは、彼らのハウスワインの位置づけ。オリーブオイルは9月初め、色づき始めた有機栽培のオリーブを手作業で収穫した後、迅速に敷地内にある搾機によってコールドプレス製法で搾ります。落ち着かせた後、フィルターをかけずに瓶詰め。青みや辛みはほどほどで、フルーティかつ旨味があります。

I2610	Agliastro - Olio Extra Vergine di Oliva 2019 500ml アリアストロ - オーリオ・エクストラ・ヴェルジ ネ・ティ・オリーブ	oil モレスカ、ヴェルデーゼ 9月初め、色づき始めたオリーブ(樹齢100年以上の樹もたくさん)を手作業で収穫した後、素早く敷地内にある搾機によってコールドプレス。落ち着かせた後、フィルターをかけずに瓶詰め。 草原、トマト、アーティチョークを想わせる香り。爽やかな青みと辛み、オリーブはフルーツだったんだ！と思わせてくれるフルーティさと旨味。 絶品です！	3,300	少
-------	--	---	-------	---