



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 (ダブルユー)

<http://winc.asia>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL atelier@winc.asia FAX (2021年4月より新番号) 050-6877-5242

<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	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://www.instagram.com/conserverie_annerozes/		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》					
<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「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。色んなかたがいますが、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・テスプレット/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造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=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どうぞ!!</p> <p>*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。</p>					
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	缶詰	1,200	3 cs
BN015 (BN016)	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	缶詰	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	缶詰	4,500	