



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

<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	種別	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.app.goo.gl/iaZpUm9cZm2nTpvG6>

<http://winc.asia/vignerons/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）、人気の昔ながらの手造りジュースが到着しました。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！

F6101	Jus de Poire 1L シュドポワール	うまみたっぶりの洋梨ジュース（ストレート） （推奨賞味期限 2023年12月31日）	ジュース	2,300	
F6102	Jus de Pomme 1L シュドポム	うまみたっぶりのりんごジュース（ストレート） （推奨賞味期限 2023年12月31日）	ジュース	2,300	

FRANCE / Pays Basque

https://www.instagram.com/conserverie_annerozes/

Anne Rozes アンヌ・ローズ

<https://goo.gl/photos/ZzoxteoU3MzmWzp58>

<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。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。バスク山中サンニジャンニピ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缶となります。

BNO22	Paté 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
BNO23	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
BNO21	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	1cs=12缶