

 CONDIMENT & FOOD

 KNIFE

-  商品コード
-  種別
-  希望小売価格 (円・税別)
-  在庫数は別リストをご覧ください

 CONDIMENT & FOOD

FRANCE

**Anne Rozes** アンヌ・ローズ

 KNIFE

FRANCE

**Perceval** ペルスヴァル

FRANCE

Pays Basque

# Anne Rozes

アンヌ・ローズ



## Introduction

—— 世界一のレシピ”のブーダン・ノワール

バスク地方出身で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・パラ氏。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・パラのレシピが最高!」というのが定説で惜しまれながら引退した今でも、その名声はそのままです。

その伝説となった“世界一のレシピ”で作られたブーダン・ノワールを缶詰にしたのがこちら!\*ブーダンノワールとは豚の血を使ったフランスの伝統的なソーセージのこと。

色んな形状がありますが、こちらはパテ状になっています。こちらにはクリスチャン・パラの故郷であるバスク地方の名産品“美食家の唐辛子”とも言われるエスプレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d' Espellete (ピマン・デスプレット AOP 認証取得)が使われています。

---



FRANCE Pays Basque / Anne Rozes アンヌ・ローズ

01



**Boudin Noir 200g**  
ブーダン・ノワール

缶詰 200g (推奨賞味期限: 2026年12月15日)  
1cs=24缶

BN024  
缶詰  
¥1,800

02



**Boudin Noir 800g**  
ブーダン・ノワール

缶詰 800g  
※ 2025年5月ごろ入荷見込みです。

BN023  
缶詰

## FRANCE

Auvergne

# Perceval

ペルスヴァル



### Introduction

—— テーブル・ナイフ、折りたたみナイフ、ソムリエナイフ

6世紀に渡り 刃物の街として栄えるオーヴェルニュ地方ティエールにアトリエを構えるナイフ工房「Perceval」ブランドを創り上げたイヴ・シャルルは、かつてパリの一ツ星レストラン『ラ・メゾン・クルティエヌ』のオーナーシェフでした。これまでの経験をいかし、三ツ星シェフ達の意見も取り入れながら、素晴らしい切れ味の刃身と洗練されたデザインのナイフを創り出しています。各ナイフの詳細画像はPerceval HPからご覧いただけます。  
<https://perceval-knives.jp>

---

