

 CONDIMENT & FOOD

 KNIFE

-  商品コード
-  種別
-  希望小売価格 (円・税別)
-  在庫数はWine listページをご覧ください

 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

[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

—— “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。



01



Paté de Porc 200g
パテ・ド・ポー

バゲットやクラッカーなどにのせてお召し上がりください。お好みで、ナツメグやクミンを振り掛けていただくより美味しくお召し上がりいただけます。

BN026
缶詰
¥1,400
1cs 24缶

02



Boudin Noir 200g
ブーダン・ノワール

冷たいままで前菜としてサラダと。シンプルにバゲットと合わせたり、コンフィチュールなどと。加熱の際は、提供前に冷蔵庫で冷やしパテ状の中身を固め、缶切りで両端を開け、片側から押し、1.5 cm程度でスライス。フライパンを使い高温で両面を1分半ずつ加熱調理し、お楽しみください。開缶後の保管はアルミホイルで包み、お早めに召し上がりください。

BN024
缶詰
¥1,800
1cs 24缶

03



Boudin Noir 330g
ブーダン・ノワール

冷たいままで前菜としてサラダと。シンプルにバゲットと合わせたり、コンフィチュールなどと。加熱の際は、提供前に冷蔵庫で冷やしパテ状の中身を固め、缶切りで両端を開け、片側から押し、1.5 cm程度でスライス。フライパンを使い高温で両面を1分半ずつ加熱調理し、お楽しみください。開缶後の保管はアルミホイルで包み、お早めに召し上がりください。

BN027
缶詰
¥3,200
1cs 12缶

04



Boudin Noir 800g
ブーダン・ノワール

冷たいままで前菜としてサラダと。シンプルにバゲットと合わせたり、コンフィチュールなどと。加熱の際は、提供前に冷蔵庫で冷やしパテ状の中身を固め、缶切りで両端を開け、片側から押し、1.5 cm程度でスライス。フライパンを使い高温で両面を1分半ずつ加熱調理し、お楽しみください。開缶後の保管はアルミホイルで包み、お早めに召し上がりください。

BN025
缶詰
¥6,000
1cs 12缶

FRANCE

Auvergne

Perceval

ペルスヴァル



Introduction

 Insta |  Photo

— 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>

