

こだわりの逸品

東西グルメ紀行 vol.1



ローストターキードラメッティ

七面鳥の手羽元を塩味ベースのたれで焼き上げました。鶏肉の手羽元よりも大きく食べ応えのある商品です。日本国内で生産していますので、安全安心な商品です。ワンハンド商品のご提案としても結構ですし、パーティーメニューでもお使い頂けます。

オリジナリティあふれる商品のご紹介です。



鶏皮ぐるぐる巻き たれ・塩

5回以上繰り返し焼いて作る博多定番の料理。手間がかかるため、1日当たりのご提供数量に限りがありました。そんな商品を海外で生産し、お手軽にご提案できる商品に仕上げました。



大き目に切って焼くのがおすすめ!



TOCINO

スペイン産
ガリシア栗豚使用
ベーコン(国内生産品)

規格: 1P 200g×3枚 荷姿: 1ケース20パック



スペインで栗を食べて飼育されているガリシア栗豚を使用したソーセージとベーコンのご紹介です。豚肉本来の持つ脂のおいしさを感じることができるソーセージとベーコンです。



SALCHICHA

スペイン産
ガリシア栗豚使用
ソーセージ(国内生産品)

規格: 1P 35g×10本 荷姿: 1ケース30パック

東西グルメ紀行 vol.1

フランス産家禽肉

～鴨だけじゃないおすすめ家禽肉～

Pintade ホロホロ鳥

本場フランスではかなりメジャーな家禽の1種です。肉には特有の臭みはなく、たんぱくな味わいです。胸肉をローストしてご提供頂いても結構ですし、煮込んでもおいしいお肉です。日本ではあまり知られていないので、特徴あるメニューをお考えの方にお勧めの食材です。



バンタードホール
規格: 0.9-1.3kg/羽
荷姿: 10kg



フィレドバンタード
規格: 100-150g/枚 2枚/パック
荷姿: 8kg



キュイスバンタード
規格: 180-200g/本 2本/パック
荷姿: 8kg



Caille うずら

日本では卵で有名なうずらですが、フランス国内では、立派にメインを張れる食材です。味はかなり特長のある風味で、いちじくやリンゴを使ったソースによく合うといわれています。是非一度お試しください。

カイユホール
規格: 180-196g/羽 2羽/パック
荷姿: 12パック



フィレドカイユ
規格: 35-45g/枚 10枚/パック
荷姿: 20パック



キュイスドカイユ
規格: 24-26.5g/本 10本/パック
荷姿: 20パック

Pigeon 鳩

フランス国内でも高級食材の“鳩”。野性味のある味で、ローストで提供されるのが一般的です。国内では生産されておりませんので、本場フランスの味を是非ご賞味ください。



ビジョンホール
規格: 350-386kg/羽
荷姿: 10羽