

BON APPETIT -net.com

Juillet, 2013 No.35



フランス北西部ノルマンディー世界遺産の小島 Moules de Bouchot de A.O.C. de la Baie du Mont-Saint Michel A.O.C.モンサンミッシェルのムール貝 今年も入荷します！ ～7/24 解禁～



AOC基準に則って生産されるモンサンミッシェルのムール貝は、他の追随を許さない最高品質のムール貝です。

他の地域のものとはここが違う！

- 潮の満干差の影響をうけて小粒だけどふっくらとして厚みがある身
- 栄養分に恵まれて、とろりとして濃厚な味わい
- 伝統的な養殖方法“Bouchot ブショ”で殻の中に砂や寄生生物(小蟹など)がなく繊細

フランスの産品では初めて EU の伝統的特産品保証(STG) に認められた フランスのムール・ド・ブショ(養殖ムール貝)

2006 年海産物として最初の A.O.C.取得に続き、2013 年 5 月 ムール・ド・ブショ(養殖ムール貝)が、フランスの産品で初めて EU の伝統的特産品保証(STG)として認められました。

EU の伝統的特産品保証(STG)は、A.O.C と並ぶ品質表示。伝統的な生産方法を保護するためのもの。欧州委員会に登録した仕様書に沿って生産されます。

(INAO プレスリリースより)

毎週 2 回、フレッシュなムールをお届けします。

モンサンミッシェル産ムール貝

5kg/袋 ￥ /kg



Bouchot/ブショ:
波打ち際に植えられた杭を利用した伝統的な養殖方法

PETITE ANNONCE

ルイユソースのご紹介

「ブイヤベース」に欠かせない
にんにくと唐辛子が効いたソース。
魚料理との相性抜群。
是非お試し下さい。

お問い合わせ:お問い合わせ・発注先