

Moules de Bouchot de A.O.P. de la Baie du Mont-Saint Michel A.O.P.モンサンミッシェルの活ムール貝 入荷開始のお知らせ！

フランスで食されるムール貝の1/5を担う実績！
A.O.P.(原産地呼称統制)規定で守られた品質！

美味しさの秘密は……………？



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

- ◆ **産地保証**
満干の差が大きく、栄養分たっぷりのモンサンミッシェル湾の恵みで育まれることにより、濃厚な味わいに。
- ◆ **統一されたサイズ**
シーズンの始めから終わりまで、サイズを厳しくチェック。小粒で、ふっくらとした厚みがあること！
- ◆ **一貫したクオリティ**
「味わい」「見た目」「ふっくら感」などをシーズン中何度もチェック。クオリティにばらつきがありません。
- ◆ **トレサビリティ**
生産者や産地などの情報がロット番号によって完璧に管理されています。
- ◆ **伝統的特産品保証(STG)に認められた養殖法**
“ムール・ド・ブショ”により殻の中に砂や小蟹などが入らず繊細な身質が守られます。

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 活ムール貝

5kg/袋 ¥ _____ /kg

お問い合わせ:

PETITE ANNONCE

新商品のミルティーユヴィネガーはもうお試しいただきましたか？
旬のブルーベリーと合わせてぜひ。

コーヒーオイルも、夏野菜と好相性！