



## 待ちに待ったロゼット入荷!

待望のロゼットが入荷いたしました。作り手は Maison Duculty (Salaison du mont pilat 社)。リヨンの南、フランス・ローヌアルプ地方の山岳地帯にあるピラ国立自然公園の中心部に位置し、1870 年以來、5 世代にわたって Salaisonnier の伝統的な製造方法を継承しています。

Maison Duculty のスローガンは“Nature”。正に自然の滋味溢れる逸品です。



モン・ピラからは美味しい山の風が吹きます

### ROSETTE

- 主原料の豚肉は「粗挽き」なのが特徴
  - にんにくや胡椒の自然のスパイスのみ使用
  - 徐々に太くなっていく正に腸の形が特徴
  - サイズは約 430g で 35~56 日間熟成
- ※受注生産にて約 1.4kg で 120 日熟成、約 3.5kg で 240 日熟成のご注文も承ります。



#### ★肉のカットが違います!

ロゼットの原料は大自然の中で9~10ヶ月間のびのびと育った豚肉の最高級の部位。その豚肉を創業以来使い続けている特別なカット器具(普通の挽肉機とは違います)を使って豚肉を細くカット。だからこそ、他にはない「肉肉しい」食感が生れます。練った挽肉とは違った仕上がりです。

#### ★風味が違います!

人工的スターターは使っていません。一般的には発酵を促す乳酸菌等のスターターを使いますが、デュキュルティーでは、地元のもみの木で組まれた熟成庫で生息したフルール・ナチュラル(天然のペニシリウム菌)で発酵させます。自然の力で徐々に発酵させているので風味が違います。また、モン・ピラから吹く澄んだ自然な風こそが、じっくりと熟成させ、その土地でしか味わえない特有の香りを醸し出します。



**ミニ ロゼット 約 430g/本:**  
今回入荷しましたミニ・サイズ。  
使いやすい大きさです。

¥ \_\_\_\_\_ /kg



**ロンツォ 約 750g/本:**  
豚肉の最高部位であるロース芯のみを塩漬けし、2~3ヶ月熟成。脂肪分が少なく旨味が凝縮。

¥ \_\_\_\_\_ /kg



**ポワトリーヌ・セツシェ 約 700g/個**  
豚のバラ肉を塩漬けし、2~3ヶ月熟成。塩・胡椒・にんにくだけのシンプルな味付けは使い勝手よし。

¥ \_\_\_\_\_ /kg

お問い合わせ・発注先