

家禽肉の逸品 Volailles

Canard Challandais de BURGAUD 100% pur Canard de Rouen de BURGAUD

ビュルゴー家のシャラン鴨

現在輸入停止中



シャランの湿地帯で飼育された鴨。本物の証としてビュルゴー家のラベルが貼付されています。

●Bateau (骨付胸肉) 650-900 g/pk /kg

●PAC (中抜) 約2.5kg/羽 /kg

●Cuisse(骨付もも肉) 約250 g x 4本/真空 /kg

冷凍

※クール、フォア、ジェジエなどご要望により承ります

●Croise PAC (クロワゼ中抜) 約1kg /kg

ビュルゴー家のルーアン鴨

現在輸入停止中



ビュルゴー家が飼育のノウハウを結集した純血100%の原種。シャラン鴨のルーツです。

●Bateau (骨付胸肉) 650-900 g/pk /kg

●PAC (中抜) 約2kg/羽 /kg

信頼の証



ビュルゴー家について
もっと詳しく⇒



Pigeonneau de RACAN

ラカン産ピジョン



貼付されているラベルは、ラカンの生産者のお墨付き。

ワックス仕上げ。

●Plaine (ト体) 約450-500 g /kg

Caille des Vosges

ヴォージュ産カイク



肉厚で好評のうずら。素引きワックス仕上げ。品質の違いは歴然です！

●Plaine (ト体) 約300 g /羽

Coquelet Jaune de Bretagne

ブルターニュ産 コクレ・ジョーヌ

現在輸入停止中



通常のコクレよりとうもろこしを多く食しているため、皮目も黄色く、ローカロリーなのが魅力。手ごろな大きさで、どんなジャンルのお料理にも。



冷凍

●PAC (中抜) 約450 g/羽 /kg

Geline de RACAN

ジェリンヌドラカン

現在輸入停止中



トゥーレーヌ地方の古い鶏種で1年の生産量は2000羽に満たず非常に希少。

飼育日数は最低6か月。高所にて睡眠をとりますが、これは野生の鶏種である。

●PAC (中抜) 約1kg/羽 /kg

Pintade de RACAN

ラカン産バンタード

現在輸入停止中



生産量が少なく、地元の星付きレストランなどに出荷されているホロホロ鳥。しまった身が特徴。

●Effile (エフィレ) 1.8-2.0kg/p /kg

Piccione di Toscana

トスカーナ産ピッチョーネ



雛は両親が抱卵して孵化、孵化後数日間はお母鳥が母乳のようなピジョン・ミルクを与えます。その後も親鳥の口から餌をもらい成長。自然のサイクルで育った最高の鳩です。

●Plaine (ト体) 約450-500 g /kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

http:// www.bonappetit-net.com

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

http:// www.torishin.jp

フォアグラ&マグレ Foie Gras&Magret de canard

■ キャスタン(フランス)

Castaing
1925

気候の穏やかな南西フランスのランド県にて、1925年に創立されたキャスタン社。伝統的製法にこだわり、4世代に渡って受け継がれてきた品質の高さと職人としての手腕は、世界50ヶ国以上から大きな支持を得ています。

キャスタンについて
もっと詳しく⇒



Foie Gras de Canard Jean-Daniel CASTAING

ジャン=ダニエル・キャスタンセレクション フォアグラ・カナール

生産地は昔からフォアグラの生産で有名な南西フランスのランド地方で、伝統的な方法の屋外飼育。敷地内で収穫されるトウモロコシを14日以上かけてゆっくり、一羽一羽丁寧に与えていくガヴァージュにより肥育。最高級のフォアグラの鮮度をよりよい状態でお届けできるガスパックと、お好みのサイズにより使い分け可能な真空パックをご用意。

現在輸入停止中

①



②



① ガストロノミー 480-550g /kg

② サイズ指定無し (約300-500g) /kg

Bloc de Foie gras de canard

ブロック・ド・フォアグラ



キャスタン社のフォアグラならではの濃厚な味わいと滑らかさ。そのまま、アペリティフとして提供したり、ファルスなどにも重宝。

● 200g入り缶 /p

丁寧に育てられた鴨は、フォアグラ以外の肉ももちろん美味！マグレ、キュイス、手羽を100年続くレシピで。

Magret de Canard frais, fumé, séché

マグレ・ド・カナール フレッシュ、フュメ、セツシエ

丁寧に肥育された鴨の**マグレ (むね肉)**は、ストレスがないため、脂のりが良く、風味豊か。

地元の岩塩 (Salies de Bearn)を使い、手作業で塩漬けて10日~12日間寝かせたあと、4週間じっくり乾燥熟成。フュメは、乾燥前にブナの木で3時間冷燻。

極薄にスライスして、ブイヨンなどに使用しても効果抜群です。

現在輸入停止中



● フレッシュ 320-350g /kg

● フュメ 250-270g /kg

● セツシエ 250-270g /kg

■ パテサ(ブルガリア)



Foie Gras de Canard

フォアグラ・ド・カナール



昔のままの鴨の飼育方法を今も継続し生産したフォアグラは良質な飼育飼料により風味は良く、長期飼育、長期肥育により味わいのコクが深まります。ガヴァージュには丸コーンを12日間与えます。

● 500-700g

/kg

Bloc de Foie Gras de Canard

ブロック・フォアグラ・ド・カナール

素材の味を重視する為余分な香辛料は使わず、アルマニャックと白胡椒のみで味付け、塩は控えめに仕上げています。低温で加熱しているため、クリーミーでなめらかな食感。



● 500g (30%モルソー) /p

● 250g (30%モルソー) /p

● 250g (モルソー無し) /p

Aimon Trading Company
TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794
http:// www.bonappetit-net.com

Torishin Co, LTD
TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169
http:// www.torishin.jp

肉の逸品 Les Viandes

Agneau de LIMOUSIN IGP "Le BARONET"

アニヨー・ド・リムーザンIGP "ル・バロネ"

生後60日間は母乳だけで飼育。ミルクィなアニヨー・ド・レとは一味違い、仔羊らしい香りをほのかに残しつつ際立つ肉の甘み！これぞ「フランス産仔羊」！

パリから南へ3時間、フランスの中心部にあるリムーザン地方は、食卓を彩るリモージュの陶器を始め、牛、栗、AOPのリンゴなど高品質な食材も豊富。大部分が森や牧草地という恵まれた自然環境で飼育された牛や羊は、品質の高さで定評があります。



© SOMAFER 2013

●飼育方法: Cahier des Charge(仕様書)に基づき、生後60日までは母乳を中心とし、その後は飼い葉やシリアルで最大10か月まで飼育。

動物性由来の飼料や抗生物質、成長増進材やサルファ剤(合成抗菌剤)は一切与えません。

●品種:肉用種

●飼育地域:リムーザン地方

特に、クルーズ、オート・ヴィエンヌ、コレーズの3県にまたがるミルヴァッツ自然公園付近は、標高80m-1000mと起伏が激しく、雨量も豊富。牧草地に最適です。

- 半身カルカス 約 6-12 kg /kg
- エポール (肩肉) 約 1.7 kg /kg
- カレ (8本リブ) 約 1.0 kg /kg
- セル (鞍下肉) 約 1.5 kg /kg
- カレ・クール (カレ+セルの半身) 約 1.3-1.5 kg /kg
- ジゴ (もも肉) 約 2-3 kg /kg

Veau de France

フランス産仔牛

品種はリムーザン種、ノルマンディー種、シャロレー種などの交雑種でお届けとなります。

飼育期間は8か月未満。色味は明るく光沢感があり、フランス料理に欠かせない繊細な味わいです。

ローストして季節野菜を添えたり、ルセット・オルロフなどもおススメです。



- 6本リブ 約3-3.5 kg /kg

Aimon Trading Company
 TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794
[http:// www.bonappetit-net.com](http://www.bonappetit-net.com)

Torishin Co, LTD
 TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169
[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)

仔牛肉の逸品 Le veau sous la mère

フランソワ・パラヴィディーノ氏 セレクト !! フランス産乳飲み仔牛



乳飲み仔牛 = Veau sous la Mère (母の元で育った仔牛) は、フランスでは美食家たちの垂涎的のです。

ミルクィでしっとりした肉質で繊細な味わいが特徴です。

他の絶滅危惧種同様、戦後の食糧危機のため、いわゆる《人口授乳》牛が生産されはじめ、伝統的な飼育法である乳飲み仔牛は激減の一途をたどるのです。

しかしながら、この危機的状況が続く中、1968年頃から一握りの情熱ある飼育者たちによって、乳飲み仔牛の復活が少しずつ実現してきました。

そしてこれまで、ただの呼称だった《Veau=仔牛》と差別化するため、《VSLM=Veau Sous La Mère =乳飲み仔牛》という言葉が誕生しました。

バザデーヌ (バザス種) とブロード・ダキテーヌの純血種にこだわり、どこよりも、安心・安全・品質を重視し、パラヴィディーノ氏が厳選した最も良質な仔牛をお届けします！

■ 部位別価格表 ■

		冷凍	
①		① ネット 骨無 (Collier/Neck)	約 4-5 kg /kg
②		② リブローズ 骨付 (Carre/Rack 8 ribs)	約 4-6 kg /kg
③		③ ヒレ下ローズ フィレ付 骨付 (Filet avec filet mignon /Loin with tendrelain)	約 4-6 kg /kg
④		④ ランプ (Quasi/Rump)	約 4-5 kg /kg
⑤		⑤ シンタマ (Noix patissiere/Knuckle)	約 4-5 kg /kg
⑦		⑦ 内モモ (Noix/Topside)	約 7-8 kg /kg
⑧		⑧ スネ (オツツ・ブッコ) (Jarret coupe en osso bucco/Shin)	約 2 kg /kg
⑨		⑨ 肩肉 骨付 ※2分割 (Epaule/Shoulder)	約 8-9 kg /kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

[http:// www.bonappetit-net.com](http://www.bonappetit-net.com)

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)

Pierre OTEIZA & Porc KINTOA A.O.P.



純血100%のバスク豚を絶滅の危機から救ったピエール・オテイザ

もっと詳しく↑

Pierre Oteiza
éleveur - artisan



■ 純血バスク豚“キントア”A.O.P.

バスク豚は、1929年にはその数138,000頭を数えていましたが、1981年には20頭ほどの牝豚とたった2頭の牡豚に激減し、絶滅の危機に瀕していました。オテイザ氏がこれをバスクに連れ帰り、国の種保護プログラムの協力も経て、復活への必死の努力が始まりました。

1997年にはLIGERAL（血統登録書）に認定され、純血種であることが保証されることとなりました。バスク豚は、ガスコーニュ豚、リムーザン豚、西部ホワイト豚、バイヨー豚とならび、フランス地種のひとつです。**2016年、15年かけた念願のAOCを取得。2019年には、ヨーロッパ規格のAOPにも認定されました。2023年パリ農業博覧会で金賞。**

バスク豚は戸外で生まれ、2ヶ月間は母親の乳を飲んで過ごします。その後は、12-14ヶ月になるまでピレネー山脈の野山をかけまわってすごします。栄養バランスを考え、シリアル、とうもろこし、大麦、豆などの穀物飼料を3kg分与えたあとは、山中で栗やどんぐり、ぶなの実、季節ごとの果物など自然の恵みが彼らの糧となります。12-15ヶ月で屠殺される頃には、体長1,4M、重量平均160kgになります。この大きさになると、肉質は風味豊かになり、美味しいバスクのシャルキュトリができあがります。これは、厳しい自然環境の中、病気も怪我もせず、ストレス無く健康に育った証であるとオテイザさんはいます。 生産量は年間7000頭。非常に希少価値のある豚です

■ 部位別価格表 ■

	ロングロイン (骨付・皮付) (Longe avec couenne)	①②③	約 15 kg	/kg
	ロングロイン (骨付・皮無) (Longe sans couenne)	①②③	約 10 kg	/kg
	肩ロース (骨付) (Echine)	①	約 3 kg	/kg
	8本リブロース (骨付) (Carré)	②	約 4-5 kg	/kg
	ヒレ下ロース (骨付) (Côte)	③	約 4-5 kg	/kg
	肩肉 (骨無・脂無・筋無) (Epaule 3D)	④	約 5-6 kg	/kg
	スペアリブ (骨付) (Couston)	⑤	約 1.5 kg	/kg
	バラ肉 (骨無) (Poitrine)	⑥	約 4 kg	/kg
	前肢スネ肉 (骨付・脂付・皮付) (Jarret)	⑦	約 1 kg	/kg
	ホホ肉 ※入荷数希少 (Joue)	⑩	約 150 g	/kg
	仔豚生後2か月 ※2週間前受注 (Porcelet)		約 11 kg	/kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

[http:// www.bonappetit-net.com](http://www.bonappetit-net.com)

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)

Charcuterie de Maison Pierre OTEIZA

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

ピエールオテイザ社のシャルキュトリ

もっと詳しく⇒



Jambon du KINTOA A.O.P.

issu de porc Basque

純血バスク豚“キントア”生ハム

深い赤身の肉と美しく入ったサシによりしっとりとした力強さをもつ味わいです。20-24ヵ月熟成。2016年AOC取得。2019年



- Entier avec os(骨付) 7-8kg /kg



Jambon des Aldudes

ジャンボン・アルデュード

伝統的なバスクの白豚を14ヶ月以上熟成させました。しなやかでやわらかく、繊細な余韻。2016年パリ農業博覧会にて金賞。



- Entier avec os(骨付) 9-11kg /kg
- Entier sans os(骨無) 8-9kg /kg

Jambon de Bayonne

ジャンボン・ド・バイヨンヌ

バイヨンヌ産生ハムの伝統的製法に基づき丁寧に仕上げた逸品は、ピエール・オテイザの個性を十分に感じる仕上がり。12ヵ月熟成。

2016年パリ農業博覧会にて銅賞。



- Entier avec os(骨付) 7-8kg /kg
- 3D(成型済) 4-5kg /kg
- 500g スライスパック /pac

Saucisse sèche

ソシース・セッシュ

なじみ深いサラミ。噛むほどに深い味わい。

1ヵ月熟成。2022年パリ農業博覧会にて金賞。



- 150g x 2本セット /set

Saucisson des Aldudes

ソシソン・アルデュード

しっとり食感のソフトタイプ。2ヵ月熟成。2022年パリ農業博覧会にて銀賞



- Entier (ホール) 約300g /kg

Jésus du Pays Basque

ジェズ・デュ・ペイ・バスク

一頭の豚から一個しかとれない貴重な腸を使用した大きなサラミ。熟成香がたまらない、サラミ好きの方への贈り物。3ヵ月熟成。



- Entier (ホール) 約700g /kg

Chorizo des Aldudes

チヨリソ・アルデュード

辛味よりも旨みがひきたつ特別なチヨリソ。あとひく美味しさ。魚料理などのソースにも。



- Entier (ホール) 約300g /kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

http:// www.bonappetit-net.com

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

http:// www.torishin.jp

シャルキュトリの逸品 Charcuteries

■ピエール・オテイザ(フランス・バスク)

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

Pâté de porc Basque en terrine

バスク豚のパテ・テリーヌ型



バスク豚“キントア”ならではの旨味と甘い脂がギュッとつまったパテ。フレッシュな味わい。保存料等は未使用。

- Terrine (テリーヌ型) 2 kg /kg
- Terrine (テリーヌ型) 200g /kg
- 個包装パック (冷凍) 約100g /kg

Pâté en boîte conserve

缶入りパテシリーズ



鶏レバー入りの味わい豊かな田舎風パテや、バスクラしい唐辛子入り。保存料等は未使用。

- 各125g /p
- 田舎風パテフィーヌシャンパーニュ風味
- パテ・オ・ピマンデスペレット

Jambon cuit de Pierre Oteiza

ジャンボン・キュイ・アンティエ

オテイザさんのジャンボン・キュイ。ジャンボン・アルデュードと同じ1年飼育の白豚を使用し、ブイヨンで焼き上げたしっとりとした味わい。



- ホール 約7.5kg /kg
- ハーフ 約3.7kg /kg

■トラディション&テロワール(フランス・ボルドー)

1989年創業。ボルドーで3社しかないSalaisonniersのひとつ。地域性を特徴とし、肉、野菜、スパイスなどの原料は全てフレッシュのものを使用するこだわり。



Veritable Gratton Bordelais

グラトン・ボルドレ



塩漬けにした豚肉塊や豚皮をじっくり煮込むことにより、旨みが凝縮。ジロンド県のロルモン発祥といわれるボルドー伝統の味。

- ホール 約1.5kg /kg

Veritable Gratton Bordelais

グラトン・ボルドレ・個包装



スライス&個包装にて真空パック。冷凍なので保存も長く便利です。
※解凍後の賞味期限：7日間(開封前)

- 個包装パック(冷凍) 約100g /kg

Aimon Trading Company
TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794
<http://www.bonappetit-net.com>

Torishin Co, LTD
TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169
<http://www.torishin.jp>

Charcuterie de Maison Laborie(Auvergne)

メゾン・ラボリーのシャルキュトリ(オーヴェルニュ)



1932年以来オーヴェルニュ地方で3代続くシャルキュトリ・ブランド

森をつくる農業と呼ばれるアグロフォレストリーシステムを取り入れた飼育環境により、豚は季節を感じながら森林へアクセスできる仕組みです。仔豚の繁殖からと殺まで、すべての工程に携わり、**一つ一つの輪がつながった取り組み**が、メゾン・ラボリーのシャルキュトリに欠かせないしまりのある脂の乗った高品質な豚肉を生み出しています。

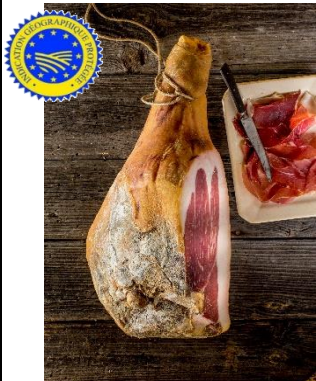
メゾン・ラボリー社の熟成庫はロット県で一番標高が高い村Labastide-du-Haut-Mont(ラバステイド・デュ・オー・モン)に位置し、フランスでも数えるほどしかない自然の風を取り入れるシステムを使用しています。生ハムはオーヴェルニュの山々の穏やかな風に触れ、ゆっくりと熟成させより複雑で深い味わいを生み出しています。



カンタル県、ロット県、コレーズ県に囲まれた栗林の中で生まれ、3.5か月~1年ほど放牧されてのびのびと育てられたLWD三元豚。飼料は大麦メインのシリアルと採油植物のブレンド。

ジャンボン・オーヴェルニュ12ヶ月熟成

Jambon d'Auvergne affinage 12 mois



フランス産ラベルルージュ豚を使用した生ハム。スタンダードに楽しめる味と価格を実現しました。バランスのとれた風味と口溶けが特徴のこの生ハムはIGPジャンボン・オーヴェルニュとして認定されています。

●Entier avec os (骨付) 約7kg /kg

ジャンボン・オーヴェルニュ12ヶ月熟成

Jambon d'Auvergne affinage 12 mois



生ハムはうすくスライスし、お召上がりになる2時間前に冷蔵庫からだしていただくことにより一層美味しくなります。

●Entier désossé (骨抜) 約5kg /kg

ジャンボン・オーヴェルニュ・ ポー・フェルミエ16ヶ月熟成

Jambon d'Auvergne de Porc fermier affinage 16 mois



メゾン・ラボリー社が仔豚の誕生から飼育に携わる放牧豚を使用した生ハム。**飼育には100%ナチュラルな駆虫薬を使用し、抗生物質は使用しません。**優しい塩漬は、柔らかなバランスのとれた風味、ほどよい塩気を与えます。穏やかな温度でゆっくりと熟成させることによって徐々に表れるアロマが特徴。

●Entier désossé (骨抜) 約8-10kg /kg

ポワトリーヌ・セッシェ

Poitrine séché



発色剤・保存料無添加

生ハムと同様に、オーヴェルニュ山間の熟成庫で生食はもちろん、加熱した際の濃厚なフォンは、様々なレシピにお使いいただけます。

●Entier avec os (骨付) 約1~1.5kg /kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

<http://www.bonappetit-net.com>

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

<http://www.torishin.jp>

加工品の逸品

■フォアグラ加工品(ベルギー)

Bloc Foie Gras de Canard

ブロック・ド・フォアグラ・ド・カナール

生産者のユピニャック社は、1985年、自然に恵まれた環境で鴨の飼育を始め、今ではフォアグラや加工品の生産まで全てを手掛ける鴨のスペシャリスト。低温でゆっくり加熱調理することで、フォアグラの上品な風味を逃さず、なめらかでクリーミーな味わいに。

現在輸入停止中



●30%モルソー

320 g / p /p

1 kg / p /p

■カナール・コンフィ

Confit de Canard de Canard Challandais

キュイス・ド・カナール・シャランデ コンフィ

カナールシャランデの骨付きもも肉をカナールオイルでじっくりと煮ました(日本製)。



約240g /p

■ポモペディア(シチリア)

Estratto di Pomodoro

エストラット・ディ・ポモドーロ

シチリアのラグーサ産。1瓶のエストラットを製造するのに9kgのトマトを原料として乾燥、濃縮。パスタのソースやクロスティーニ、煮込みの味付けと幅広く使用可能。



● 200g/個

6本/ケース /p

■イタリア(ベネト)

Bresaola Di EQUINA

ブレザオーラ・ディ・エクイーナ(馬肉の生ハム)

数百年の歴史を経て今に生き続けている伝統的なサルデーニャです。にんにく、黒胡椒、スターアニス、ローズマリー、パプリカ、クローブ、コリアンダー、ネズの実、月桂樹、9種類の香辛料が保存性を高め、風味も豊かに。



●約 1.2 kg /kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

[http:// www.bonappetit-net.com](http://www.bonappetit-net.com)

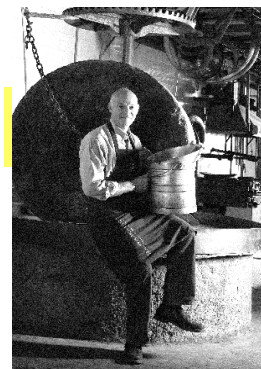
Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)

オイルの逸品 Les Huiles

■ユイルリー・ボジョレーズ(フランス・ボジョレー)



フランスには、20世紀初頭以来先祖代々の伝統的な製法を守っている製油工場が残っています。その一つがボジョレーに位置するユイルリー・ボジョレーズ社です。オイル職人ジャン＝マルク・モンテゴテロ氏が生み出すオイルは、ナッツそのものの風味を生かすため、少量ずつ焙煎、少しずつ丁寧に圧搾されます。ナチュラルな味わいは、お料理だけでなく、デザート全般にも大活躍。フランスの星つきレストランのシェフにもお墨付きをいただき、逸品オイルです。

Huile de Noisette

ヘーゼルナッツオイル

香りは軽く旨みがあり、
色々なサラダや温野菜に。



● 500ml /p

Huile de Pistache

ピスタチオオイル

美しいグリーン色と、100%ピスタチオの長い余韻。フランボワーズヴィネガーやバルサミコと好相性。豆類や魚介類のお料理に。



● 500ml /p

Huile de Navette

ナヴェットオイル

アブラナ科ナヴェットの種で作るオイル。野菜とのマリージュにぴったり。



● 500ml /p

Huile de Pepins de Raisin

グレープシードオイル

純度が高いため0℃近くの低温になるまで透明度を失いません。大変安定性が高く、酸化しにくい油と言えます。様々な料理にご活用下さい。



● 1 L /p
● 5 L /p

■マス・ド・ブトネ(フランス・レ・ボー・ド・プロヴァンス)



こだわりのオリーブ作りによる、まるでオリーブそのもののようなフレッシュ感あふれるオイル。

Huile d'Olive A.O.P. Vallé de Beaux de Provence "Fruité vert" et "Bouquet noir"

オリーブオイル フリュイテ・ヴェール、フリユイテ・ノワール

数あるオリーブオイル産地の中でも、アビニョンにほど近いヴァレ・ド・ボーは、1997年からA.O.P. (原産地統制呼称) を取得している名産地。4種のオリーブ(アグランド・グロサーヌ・サロナク・ヴェルダル)の個性を生かし、丹精こめてブレンド。2016年のパリ農業コンクールにて、「フリユイテ・ヴェール」が見事金賞を受賞。2011年には、「フリユイテ・ノワール」も金賞を受賞している絶品オリーブオイル。濃厚なのに軽やかで、オリーブの風味が存分に楽しめます。

収穫後すぐに圧搾するフレッシュな「フリユイテ・ヴェール」と数日間発酵させてから圧搾するため熟成したコクが楽しめる「ブーケ・ノワール」、それぞれの違いをぜひお試しください！



● 各750ml /p ● 各5L /p

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

<http://www.bonappetit-net.com>

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

<http://www.torishin.jp>

ヴィネガーの逸品 Les Vinaigres

■ユイルリー・ボジョレーズ(フランス・ボジョレー)

単一ナッツオイルが世界的な支持を得ているユイルリー・ボジョレーズ社のフルーツヴィネガーは、フルーツそのものを発酵させるため酸味が柔らかく、素材を引き立てます。類稀な香りと味わいをお楽しみいただけます。



Vinaigre de Framboise

フランボワーズヴィネガー

フルーツそのものを発酵させているので、酸味がまろやか。フォアグラソテーや、サラダに。シナモンを添えてデザートにも。

● 500ml /p



Vinaigre de Cidre

シードルヴィネガー

りんごというより、「シードル」のエレガントな味わいが生きています。魚・肉を問わず、料理全般に。煮詰めてもOK!

● 500ml /p



Vinaigre de Calamansi

カラマンシーヴィネガー

ブランデーヴィネガーのコクに、カラマンシー(柑橘)の果汁たっぷり、爽やかな味わい。魚介類にはもちろん、スフレなど材料としても。

● 500ml /p



Vinaigre de Mangue

マンゴーヴィネガー

フレッシュなカラバオ種のマンゴーをそのままヴィネガーにしました。魚介類や、アスパラにも。

● 500ml /p



Vinaigre de Miel

はちみつヴィネガー

ハチミツ酒を3年熟成させ完成。マリネやサラダ、アペリティフにも。

● 500ml /p



Vinaigre de Vin Rouge

赤ワインヴィネガー

イタリア・ピエモンテ産の赤ワイン(バルベラとドルチェット)を酢酸発酵後3年間樽熟成させているため、まろやかな味と香りが特徴。

● 500ml /p



Vinaigre de Balsamique Blanc

白バルサミコヴィネガー

食材の色彩を生かしたいときに、白バルサミコでひと工夫。甘くないのが特徴。

● 500ml /p



Aimon Trading Company
TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794
<http://www.bonappetit-net.com>

Torishin Co, LTD
TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169
<http://www.torishin.jp>

地産品の逸品 Produits Regionaux

■ ミュロ・プティ・ジャン (フランス・ブルゴーニュ)



1796年以来、220年、9世代にわたりディジョンで作られ続けるパンデピス。

ディジョンのスパイスブレッド (パンデピス)

Pain d'Epice Pavé nature



創業当時そのままのレシピ。美味しさの秘訣は、生地を2週間しっかりねかせることとたっぷりの蜂蜜。チーズとの相性はもちろん、フォアグラと合わせたり、デザートにも、多彩な活躍。

● 470 g /p

ディジョンのスパイスブレッド (ノネット)

Nonette nature



丸いかたちのパンデピス。ジャム入りが伝統的ですが、プレーンタイプなので、くりぬいてエポワスなどのチーズを入れてもOK。



● 6個入り (120 g) /p

ミニノネット (カシス、フランボワーズ、アプリコット)

mini nonette (cassis, framboise, apricot)



一口サイズの小さなパンデピスに、ジャムが入ったおやつ。チーズと一緒にいただくのもおすすめです。カシスはブルゴーニュの名産品。

● 5個入り /p

ノネット・シトロン

nonette citron



蜂蜜たっぷりの甘い生地に、爽やかなレモンクリームのコントラスト。少しだけトースターで温めると周りがかリッとして香ばしく。

● 6個入り (200 g) /p

■ メゾン・アロステギー (フランス・バスク)



1875年創業 高級避暑地ビアリッツの老舗エピスリー。

Piment d'Espelette A.O.P.

ピマンデスペレット



A.O.P.エスペレットの唐辛子。さわやかな辛味とフルーティな香りが特徴。

● 50 g 入 /p

Guindillas

ギンディリアス



ほのかな苦味が特徴の甘唐辛子の酢漬け。パテにはかかせません。

● 180 g 入 /p

● 450 g 入 /p

■ キャスタン (フランス)

Graisse de Canard

グレース・ド・カナール

コンフィには必需品。フォアグラの香りも残っているので、季節野菜を炒める時にも重宝です。



● 3.5 kg /p

Aimon Trading Company
TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794
http:// www.bonappetit-net.com

Torishin Co, LTD
TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169
http:// www.torishin.jp

地産品の逸品 Produits Regionaux

■マルク・ペレ(フランス・アキテーヌ)



ワイン、フォアグラ、トリュフなど美食で名高いこの地域は、温暖な気候により果樹の栽培にも最適です。フランスの伝統料理やその味わいを損なわず尊重するため、最心の注意を払い、アルティザン（職人）に徹して織り成す商品群は、伝統的でありながら果実本来の美味しさを追求したオリジナリティがあふれています。

Prune d'Ente mi-cuit

プルーン・ダント・ミ・キュイ



乾燥させたI.G.P.プリュノー・アジャンの品種として有名なプルーン・ダント。ミ・キュイにすることで、しっとりとしたフレッシュ感が味わえます。砂糖、保存料等は未使用。

- ミ・キュイ（半生）種あり 120g(5~6粒) /p
- ミ・キュイ（半生）種あり 500g /p

Cerise mi-cuite

スリーズ・ミ・キュイ



プロヴァンスのヴァントゥー山で収穫されたスリーズ。ミ・キュイにしてもなお、サクランボらしい食感が楽しめます。

- ミ・キュイ（半生）種あり 300g /p

■ドライフルーツ各種

Figue demi-séchée

セミ・ドライ イチジク トルコ産



天日干しをすることにより、酸化防止剤など無添加で仕上げられました。半生タイプのしっとりとした美味しさは格別です。

/kg

Datte naturelle

ナチュラル・デーツ イスラエル産



ふっくら、ほくほくの食感。ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富で、チーズや、チョコレートと好相性。鶏肉料理などにも。

/kg

Raisin sec

レザンセック チリ産



大粒で、宝石のようなきらきらゴールド。酸味と甘みのバランスが最高の一品です。

/kg

Poire demi-séchée, Pêche demi-séchée

セミドライ洋梨、桃 南アフリカ産



セミドライならではのプリッとした食感に加え、洋梨独特のねっとり感、黄桃の酸味が特徴的。チーズのとも、パンや製菓材料にも。

- 各 1 kg バルク /kg

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

[http:// www.bonappetit-net.com](http://www.bonappetit-net.com)

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)

"THE FRANCE"な逸品

■フランスらしいお料理に欠かせないアイテム

Asperge Blanche BIO

ホワイトアスパラBIO

ランドの露地栽培のアスパラ。瑞々しさと甘さ、苦味の絶妙なバランスで、最高品質のもです。



● 5kg/箱 時価 /kg

A.O.C.Moule de "Bouchot"du Mont St-Michel

A.O.C.モンサンミッシェル産活ムール貝

ミネラルが豊富なノルマンディーの海の旨みをぎゅっと閉じ込めたまま直輸入！小粒でふっくらした身のぷりっとした食感は絶品。



● 5kg/袋 時価 /kg

Pâte feuilletée

パイ生地 (冷凍)

フランス産無漂白小麦粉とA.O.C.シャラントのバターで仕上げた本格派折パイ生地。



● 約375g /kg

Citron Confit

シトロンコンフィ

鶏肉と煮込んでタジン風のお料理に。シトロンの風味を生かしてデザートなどにも。



● 2.5kg/バケツ /kg

Choucroute crue ALSACE

シュークルート (塩漬け) アルザス産

8月にできあがったばかりのシュークルート。フレッシュなこの時期だからこそ豚肉料理の副素材として……



● 10kg/バケツ /kg

Tomates demi-séchées

セミドライトマト

南仏の太陽ではぐくまれたトマトの、セミドライならではの食感があとをひく美味しさ。



● 1kg入 /p

■バルニエ・プロダクション(フランス・ラングドック)

フラミンゴが生息する地中海沿岸のラングドック地方はワインだけでなく、優良なオリーブの産地として有名です。この地方のオリーブ製造に60年以上の歴史を持つバルニエ・プロダクション社は、その卓越した手腕によってオリーブの実を厳選し、大変高い支持を得ています。



Olive Lucque Verte

オリーブリュックグリーン



ラングドック地方のみで栽培される希少なリュック種。三日月型の実と種が特徴。加熱処理をしていないため、コリコリとした食感とナッツのような香りが楽しめます。

● 種あり 2.2kg/バケツ /p

Olive Noire dénoyautée

ブラックオリーブ 種抜き



アクやエグミがなく、幅広い用途があります。アンチョビ、ニンニク、バターと混ぜ合わせパウル・タップナードなどにも最適。

● 種抜き 2kg/バケツ /p

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

<http://www.bonappetit-net.com>

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

<http://www.torishin.jp>

チョコレート・お菓子 Chocolat et Confiserie

地方色豊かで伝統的なお菓子

■ヴェルディエ(フランス・ポー)

VERDIER
ARTISAN
CHOCOLATIER

Raisin doré au Sauternes"貴腐"

レザンドレオソーテルヌ"貴腐"

ブロンド色のドライ・レーズンをポルドー産の貴腐ワイン・ソーテルヌで浸し、カカオ分が70%のビターチョコレート包みました。まさに「職人の手」が生み出す逸品。時間が経つほどに香りと甘みが広がる「熟成」するチョコレート。



●25g入

75個/ケース

希望小売 /p
納価 /p

●50g入

30個/ケース

希望小売 /p
納価 /p

●135g入

20個/ケース

希望小売 /p
納価 /p



●95g/スリムボトル

20個/ケース

希望小売 /p
納価 /p

●240g/ハーフボトル

20個/ケース

希望小売 /p
納価 /p

●500g入

10個/ケース

納価 /p

■シャベール・エ・ギヨ(フランス・プロヴァンス)



Nougat de Montelimar

モンテリマールのソフトヌガー

ナッツとはちみつの香りが濃厚なのに、べたつかずふんわりとした食感。ヌガーの中に閉じ込められた、プロヴァンスの空気感をぜひゆっくりと味わってみてください。ヌガーの名産地モンテリマールのヌガーは、Jean-Pierre PERNAUT (ジャン=ピエール・ペルノー) 著"LA FRANCE DES SAVEURS"に、保存したいフランスの伝統菓子のひとつとして紹介されました。



●30g"ブッシェBouche"

24個/赤箱

希望小売 /p
納価 /p

■デ・リス・ショコラ(フランス・モレ=シュール=ロワン)



Sucre d'Orge de Moret-sur-Loing

シュクル・ドルジュ モレ修道院の大麦芽キャンディ

1638年より、パリから1時間ほどの町Moret-sur-Loingの修道院で作られていた大麦芽のキャンディ。フランス革命の時期をのぞき、ずっとフランス人の心をあたためてきました。どこか懐かしく、やさしい甘さのボンボンです。美しい町には教会や店が当時のまま残っており、敬虔な信者の聖地となっています。



●24g入缶

30個/袋

希望小売 /p
納価 /p

●160g入"ルネッサンス缶"

7個/ケース

希望小売 /p
納価 /p

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

http:// www.bonappetit-net.com

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

http:// www.torishin.jp

チョコレート・お菓子 Chocolat et Confiserie

地方色豊かで伝統的なお菓子

■リゴレット・ナンテーズ(フランス・ナント)



Bonbon Rigolette

ボンボン・リゴレット

1902年以来、変わらないレシピで作られるナントのキャンディ。たっぷり入ったフルーツピューレは、果物の美味しさで知られるロワール地方ならではの味わいです。

白い缶には、定番の5種(レモン、オレンジ、ラズベリー、カシス、パイナップル)、季節のフルーツは旬により洋ナシ、フィグ、マロンなど。ショコラ&キャラメルは、香ばしいキャラメルとブラリネショコラが大人の味わい。ピンクのフラワー缶にはバラやすみれなど、お花のフレーバー。



●5個入 ミニパッケージ

30個/ケース

希望小売 /p

納価 /p

●5個入 缶

白：リゴレット定番

緑：季節のフルーツ

茶：ショコラ&キャラメル

ピンク：フラワー

60個/ケース

希望小売 /p

納価 /p

■メゾン・ラロンド(フランス・ナンシー)



Bergamote de Nancy

ベルガモット・ド・ナンシー

ロレーヌ産のベルガモット(柑橘)のキャンディ。美しい黄金色は、着色料などは使用せず昔ながらの自然なキャンディの色。

1996年より、食品の品質や安全性の保護のための認証マークIGP(地理的表示保護)を獲得しています。



●4個入 ミニパッケージ

30個/ケース

希望小売 /p

納価 /p

●150g 缶

12個/ケース

希望小売 /p

納価 /p

Aimon Trading Company

TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

<http://www.bonappetit-net.com>

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

<http://www.torishin.jp>

国産品の逸品

<p>いちじく キング</p> <p>佐渡産</p> <p>熟しても緑色なのが特徴で糖度は15～18度と十分あり、果肉の柔らかさ、きめ細かさなど上品な食感が魅力。夏採り専用の品種です。果皮が非常に薄いデリケートな果物です。</p> 	<p>黒いちじく ビオレソリエス</p> <p>佐渡産</p> <p>フランスではプロヴァンス地方ヴァール県のAOCソリエスポンにも認定されている代表品種。深紫色でいちじくの中でも高糖度（18～24）で舌触りが滑らかな上品な甘さが特徴。まだ日本ではあまり栽培されていない珍しい品種です。</p> 	<p>洋梨 ル・レクチェ</p> <p>佐渡産</p> <p>ル・レクチェは「西洋なしの貴婦人」と呼ばれ、独特の芳香と、とろけるような食感が特徴で、味、香、食感とも西洋なしの最高峰です。収穫されてから追熟期間を経て出荷されます。他の新潟産ル・レクチェとは一味違う佐渡産のル・レクチェを是非一度お試しください。</p> 
<p>真鴨</p> <p>新潟産</p>	<p>尾長鴨</p> <p>新潟産</p>	<p>蝦夷鹿</p> <p>北海道トムラウシ産</p>
<p>新潟潟東地区で無双網猟にて狩猟。カテゴメ(精米にならない米)を一か月かけて真鴨を寄せる為に猟場(田んぼ)に撒く。真鴨は昼間潟の方で生息し、明け方田んぼへ餌を食べに来る習性を狙ってカテゴメを撒く。夕方から小屋に潜み、明け方真鴨が集まるのを待ち無双網を開き狩猟する。ト殺は窒息処理。</p>		<p>日本百名山にも登録されている、自然の美しい北海道大雪山トムラウシより入荷。認可のある解体施設で狩猟して2時間以内に処理をしている為、アンモニア臭が無く熟成にも耐えられるので重宝されております。</p>
		

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
キング					◀:▶							
ビオレソリエス							◀.....▶					
ル・レクチェ									◀.....▶			
真鴨(冷凍は通年)									◀.....▶			
蝦夷鹿(冷凍は通年)								◀.....▶				

※旬の新鮮なものを美味しい状態でお届けすることを心がけておりますので、天候や自然条件によりご注文数量をお届けできない場合がございますが予めご了承下さい。

Aimon Trading Company
 TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794
[http:// www.bonappetit-net.com](http://www.bonappetit-net.com)

Torishin Co, LTD
 TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169
[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)