



CATALOGUE  
2024

AIMON TRADING COMPANY

# PORC

豚肉

1981年、フランス農業省より「絶滅危惧種」と宣言されながらも見事に復活をとげた

純血100%の黒豚

バスク種キントア豚A.O.P.

Porc noir du KINTOA issu de porc basque



バスク種キントア豚は戸外で生まれ、2ヶ月間は母親の乳を飲んで過ごし、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。通常半年ほどで出荷される白豚に比べて、ストレスなく健康にゆっくり育つため、肉質は風味豊かに、甘い脂に仕上がります。



①②③ ロングロイン (骨付・皮付) 約15kg  
Longe avec couenne

①②③ ロングロイン (骨無・皮無) 12-14kg  
Longe sans couenne



① 肩ロース (骨付) 約3.5-4.5kg  
Echine

② 8本リブロース (骨付) 4-5kg  
Carré



③ ヒレ下ロース (骨付) 4-5kg  
Côte

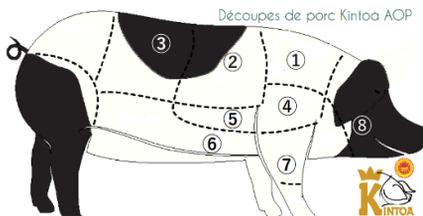


④ 肩肉 (骨無・脂無・筋無) 2.5-4kg  
Epaule 3D

⑤ スペアリブ (骨付) 約1.5kg  
Couston



⑥ バラ (骨無) 4-6kg  
Poitrine



⑦ 前肢スネ肉 (骨付・脂付・皮付) 約1kg  
Jarret

⑧ ほほ肉※入荷数希少 約100g  
Joue 2pieces/pack

仔豚生後2か月 ※2週間前受注 約11kg  
Porcelet

# FOIE GRAS

フォアグラ



## フォアグラ・ド・カナール “PATESA” (ブルガリア)

Foie Gras de Canard PATESA

水辺の広い土地で屋外飼育。ガバージュまでの餌はシリアル中心の植物性飼料で、飼育日数は75日間。ガバージュにはホールコーンを与え12日間。鴨に苦痛を与えないガヴァージュ方法を採用し、フランスの一般的なフォアグラよりも長期間で丁寧に餌を与えています。



フォアグラ・ド・カナール (冷凍)  
・ 500-700g  
10kg/cs



フォアグラ・ド・カナール エスカロップ (冷凍)  
30g サイズ  
10kg/cs



キュイス・ド・カナール (冷凍)  
2本入pc  
10kg/cs



マグレ・ド・カナール (冷凍)  
2本入pc  
10kg/cs



ブロック・フォアグラ・ド・カナール  
100%フォアグラのテリーヌ

- ・ 500g (30%モルソー) 14p/cs
- ・ 250g (30%モルソー) 30p/cs
- ・ 500g (モルソー無) 14p/cs
- ・ 250g (モルソー無) 30p/cs

# JAMBON SEC

生ハム

ピエール・オテイザ

フランス南西部、スペインとの国境に近い  
ピレネー山脈の山間アルデュード村にて熟成

メゾン・ラボリー

フランス中央部オーヴェルニュ・カンタルにて熟成

ピエール・オテイザ (フランス・バスク)

PIERRE OTEIZA (Pays Basque)



18-22か月熟成

ジャンボン・キントアA.O.P.

Jambon du KINTOA A.O.P.

・骨付 (a l'os) 約7kg



ジャンボン・アルデュード14か月熟成

Jambon des Aldudes

・骨無 (desossé) 8-9kg  
・骨付 (a l'os) 9-11kg



ジャンボン・ド・バイヨンヌ12ヶ月熟成

Jambon de Bayonne

・3D (成形済) 3-4kg



メゾン・ラボリー (フランス・オーヴェルニュ)

MAISON LABORIE (Auvergne)



ジャンボン・オーヴェルニュ・

ポー・フェルミエI.G.P.

16か月熟成

Jambon sec porc fermier

・骨無 (desossé)  
8-10kg



ジャンボン・オーヴェル

ニュ.I.G.P.12か月熟成

Jambon sec

12mois d'affinage

・骨無 (desossé) 約5 kg

# SALAISONS/POITRINE SECHE

サラミ/ポワトリーヌ・セッシェ

**ピエール・オテイザ (フランス・バスク)**

**PIERRE OTEIZA (Pays Basque)**

バスク種キントア豚を一部使用した、しっかりとした味わいのサラミ。



**ソシース・セッシュ**  
1か月熟成サラミ  
Saucisse sèche  
1セット約240g



**ソシソン・アルデュード**  
2か月熟成サラミ  
Saucisson des Aldudes  
約290g



**ジェス・デュ・ペイ・バスク**  
3か月熟成サラミ  
Jesus du Pays Basque  
約700g



**チョリソ・アルデュード**  
ピリ辛サラミ  
Chorizo des Aldudes  
約290g

**メゾン・ラボリー (フランス・オーヴェルニュ)**

**MAISON LABORIE (Auvergne)**

味わい深い雌豚を使用したサラミ。鴨はフィレ肉を使っているためエレガントな仕上がりに。



**ソシソン・セック**  
アルティザナル  
Saucisson sec Artisanal  
約300g



**ソシソン・セック**  
ロン (ブリデ)  
Saucisson sec long  
約1kg



**ポワトリーヌ・セッシェ**  
Poitrine séché  
約1-1.5 kg

# EPICERIES

エピスリー



## ピマン・デスペレット (メゾン・アロステギー/フランス・バスク) Piment d'Espelette(MAISON AROSTEGUY Pays Basque)



バスク地方のエスペレット村を含む10村で生産されている、美しい赤色の唐辛子(ゴリア種)。さわやかな辛味とフルーティな香りが特徴。

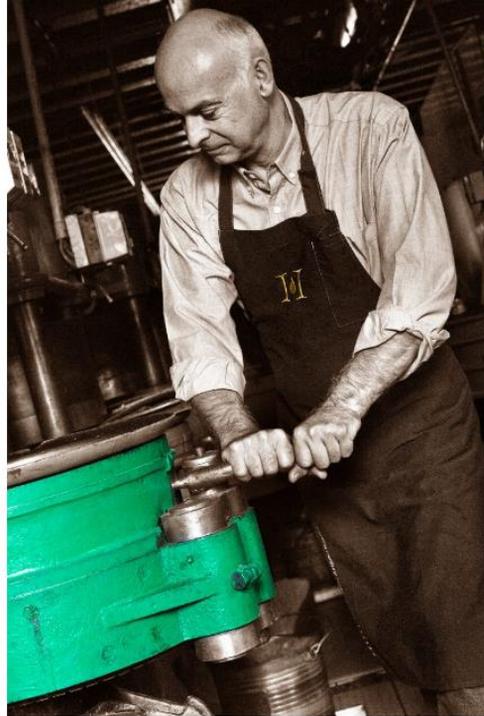
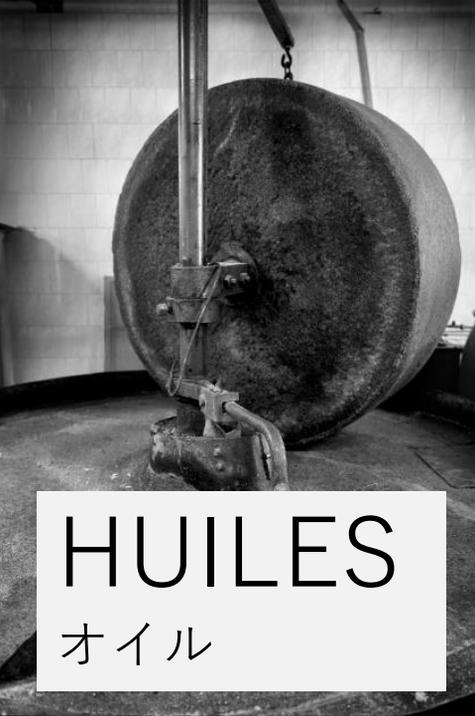
・パウダー  
50g

## エストラット・ディ・ポモドーロ Estratto di Pomodoro



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。

200g



# HUILES

オイル

## ユイルリー・ボジョレーズ（フランス・ボジョレー）

HUILERIE BEAUJOLAISE (Beaujolais)

### “ナッツ丸ごと100%のナチュラル・ヴァージンオイル”

ピスタチオなど、各原料の殻をきれいに剥ぎ、あらゆる不純物を取り除いた後、厚い鉄鍋で少しずつ煎ることで、原料の持つ味を引き出し、油圧プレスという100年来変わらない方法でゆっくりと長時間かけて圧搾します。この過程こそが職人技の見せ所です。



ピスタチオオイル  
Huile de Pistache  
・ 500ml



ヘーゼルナッツオイル  
Huile de Noisette  
・ 500ml



ナヴェットオイル  
Huile de Navette  
・ 500ml

# VINAIGRES

## ヴィネガー

### 1流レストラン御用達のヴィネガー

果実をそのまま醗酵させて作るヴィネガーなど本来素材が持つ味わいを引き出すこのシリーズは世界中の星付きレストランで欠かせない逸品です。

## ユイリリー・ボジョレーズ (フランス・ボジョレー)

HUILERIE BEAUJOLAISE (Beaujolais)



フランボワーズヴィネガー

Vinaigre de Framboise

・ 500ml

・ 250ml



カラマンシーヴィネガー

Vinaigre de Calamansi

・ 500ml

・ 250ml



シードルヴィネガー

Vinaigre de Cidre

・ 500ml

・ 250ml



ポワールヴィネガー

Vinaigre de Poire

・ 500ml

・ 250ml



ざくろヴィネガー

Vinaigre de Grenade

・ 500ml

・ 250ml



マンゴーヴィネガー

Vinaigre de Mangue

・ 500ml

・ 250ml



ミエルヴィネガー

Vinaigre de Miel

・ 500ml

・ 250ml



デーツヴィネガー

Vinaigre de Datte

・ 500ml

・ 250ml



赤ワインヴィネガー

Vinaigre de

Vin rouge

・ 500ml

・ 250ml



ホワイトバルサミコ

ヴィネガー

Tranceparance

Balsamique

・ 500ml

・ 250ml

# CHOCOLAT

ショコラ

Raisin dore

au

Sauternes

香るぶどうのチョコレート



## ヴェルディエ (フランス・ポー)

Chocolat de VERDIER(Pau)

唯一無二の美しい味～香るブドウのチョコレート～

一口含めばうっとりするような香りと、爽やかな酸味、  
ほどよいカカオ70%のビターチョコのアンサンブルが広がります。  
チョコレートによって封じ込められた香りは、  
時が経つほど芳醇に。熟成するような味わいを楽しめます。



### レザンドレ・オ・ソーテルヌ貴腐 (Raisin dore au Sauternes)

- ・ 25g入箱  
(75個/cs)
- ・ 50g入箱  
(30個/cs)
- ・ 135g入箱  
(20個/cs)
- ・ 95g入ボトル  
(20個/cs)
- ・ 240g入ボトル  
(20個/cs)
- ・ 500g入袋  
(10個/cs)

※「レザンドレ・オ・ソーテルヌ」はエモントレーディングカンパニーが商標を取得しております