

"Produit français de Saison" 『フランス旬便り』

<p>Asperge blanche (ホワイトアスパラ)</p> <p>フランス・ランド産 露地もの</p> <p>2.2-2.8 cmの極太！ 甘い香りとやさしい苦味の バランスは、ランド産の路 地ものならではの力強さ！ 春の醍醐味です。</p>   <p>5 k g / ケース</p> <p>3 月末～5 月</p>	<p>Salicorne (サリコーン)</p> <p>内湾の干潟で、干潮の時 だけとれる貴重な海草で、 カルシウムやビタミンが豊 富。 ほのかな塩味としゃくしゃくと した歯ごたえが、独特の味 わい。 魚料理の付け合せなどに。</p>  <p>3 k g / ケース</p> <p>6 月～8 月</p>	<p>Moule de "Bouchot" du Mont St-Michel (モンサンミッシェルのムール貝)</p> <p>小粒で丸く、味が濃厚！ 1 1 月ごろまで収穫可能 ですが、おいしさを求めるな ら9 月頃までの季節限 定！</p>  <p>5 k g / 袋</p> <p>7 月～1 0 月</p>
<p>Choucroute crue (シュークルーツ/塩漬けキャベツ)</p> <p>7 月にできあがったばかり のシュークルーツ。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……</p>  <p>10 k g / パケツ</p> <p>7 月～9 月</p>	<p>Feuilles de Vigne (ブドウの葉)</p> <p>うさぎ肉などにまきつけて使 用。新物は秋。</p>  <p>600 g / p</p> <p>9 月～</p>	<p>Châtaigne de Périgord cuite (シャテーニュ真空調理済み)</p> <p>ペリゴール産のシャテーニュ を真空調理。煮崩れせ ず、栗本来の甘味が楽し めます。</p>  <p>200 g / p</p> <p>9 月～</p>
<p>Piment d'Espelette A.O.C. (ピマンデスペレット ホール)</p> <p>繊細な辛みの中に甘く フルーティーな香りを持っ ているため、バスク料理 にかかせないスパイス。 唐辛子として唯一 A O C として認定されていま す。</p>  <p>約20個/房</p> <p>9 月だけ！</p>	<p>Fruit demi-séchée (セミ・ドライ フルーツ)</p> <p>セミドライならではのプリ プリ感。チーズと好相 性。特にトルコ産いちじ くは、天日干したこと により、いちじく独特の 食感が際立ち、トロっと した感も増します。</p>  <p>1 k g / p、13 k g / 箱</p> <p>1 0 月末～</p>	<p>Mogette (モジェット)</p> <p>フランス西部のヴァンデ地 方名産の天日干した白 インゲン豆。皮は薄く、輝 きのある白い色をしており、 またビタミン B も豊富。ホク ホクとした歯ごたえはサラダ や煮込み料理に最適。</p>  <p>1 k g / p</p> <p>煮込み料理の季節に</p>
<p>Truffe (トリュフ)</p> <p>フランスの三つ星レストラン に定評のあるHUGOU社 から、品質・香り・サイズ 全て厳選されたものだけを 入荷します。</p>  <p>夏：7 月～9 月 秋：1 0 月中～1 1 月末 冬：1 2 月～2 月 白トリュフ1 0 月～1 2 月</p>	<p>Morille (モリーユ/あみがさだけ)</p> <p>アミガサダケ科の茸。かさの 部分が中空になっているた め、詰め物をした料理など にも使われます。また、香 りがよいためスープにいれ たり、肉料理のつけあわせに も。</p>  <p>4 月～5 月</p>	<p>Champignon (その他きのこ)</p> <p>季節ごとに、毎週ランジスで、デュケノワ氏が厳しくチェッ クした茸を入荷します。オーダー以外の掘り出し物がある ことも…！</p> <p>ジロール：6 月～7 月 春セップ：6 月～7 月 ムースロン：6 月～8 月 セップ：8 月末～1 1 月 トロンベッドモール：1 0 月～1 1 月 ビエドムートン：1 0 月～1 2 月</p>

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)