

Poularde de PATIS  
パリの三ツ星シェフも大絶賛

## 中世の王族の食卓を彩る パティのプーラルド

### ～新商品のご紹介～

#### 家禽飼育に情熱を注ぐ パスカル・コルネ氏

フランスの西部ロワール地方のサルト県の県庁所在地ル・マンに程近いパティに飼育場があります。

この地域のヴォライユは、美食の国フランス王族の食卓を彩っていました。

飼育者パスカル・コスネ氏(ラ・クールダルモワーズ社)は、今では珍しくなったこの地域の伝統的な飼育方法を守り続け、何年も交配を研究し、現在のパティのヴォライユ(Volaille de Patis)を誕生させたのです。

2006年にパリ三ツ星レストラン「アルページュ」のオーナーシェフ・アラン・パッサール氏に見出され、コルネ氏のパティのヴォライユは、現在は、パリの三ツ星シェフ御用達食材店でも扱われ、「アルページュ」、「アストランス」、「プラザ・アテネ」をはじめとした三ツ星シェフの注目の的となっています。



#### 極上パティのプーラルドの特徴

##### オリジナル品種

ガリアの「パット・ブルー」、ウダン、レンヌのクク・ド・フランスなどを何度も交配させて出来たオリジナル品種。

##### コスネ氏の長年の経験から生まれたこだわりの飼料

有機農法で育てられた小麦、トウモロコシなどのシリアルを中心に、25種類の自然に育った草をブレンド。栄養価の高い飼料、エッセンシャルオイルを配合。

##### 味の決め手は飼育最後の1週間

飼育期間は、約4ヶ月。繊細かつ質の良い脂の高品質に仕上げるために最後の1週間の飼料は全乳と草で特別配合。

##### 伝統的な飼育方法

自然のままの牧草地で育て、飼料も、飼育も全て手作業。脱羽は、水にくぐらせた後、丁寧に全て手で行っている。

#### ■ プーラルド ■

2.0~2.3kg/羽 ¥ /kg

お問合せ・発注先

#### PETITE ANNONCE

乞うご期待!

今回は、大好評のモンサンミシエルのムール貝をご紹介します。  
7月下旬からはサマー・トリュフを始めます。