



Moules de Bouchot arrivent

活ムール貝 入荷のお知らせ！

大好評のA.O.P.モン・サン・ミッシェル産に加え、
今年は新たにBIO(オーガニック)のムール貝をご紹介します！

■ゲランド半島ペネスタン産のムール貝 “BIO”



5kg/袋 ¥ /kg

どこが違うの？

◎水質

何よりも大切な水質を調査ののちBIOのマークが発行されます。

◎I.N.A.O.によるCahier des Charge(仕様書)の遵守

一つの杭につける貝の密度(通常のものより30%少ない)、養殖方法、使用器具等、細かく決められた仕様書に守られています。

◎クオリティ

漆黒の殻に守られた、通常よりもふっくら、濃いオレンジ色のムール貝が育ちます。

■A.O.P. モン・サン・ミッシェル産ムール貝

このマークが AOP の証



5kg/袋 ¥ /kg

どこが違うの？

◎産地保証

満干の差が大きいモンサンミッシェル湾の育まれた濃厚な味わい。

◎統一されたサイズ

シーズンを通してサイズを厳しくチェック。小粒で、ふっくらとした厚みがあること！

◎一貫したクオリティ

「味わい」「見た目」「ふっくら感」などをシーズン中何度もチェック。

◎トレサビリティ

生産者や産地などの情報がロット番号によって完璧に管理。

◎伝統的特産品保証(STG)に認められた養殖法

“ムール・ド・ブショ”により殻の中に砂や小蟹などが入らず繊細な身質が守られます。

お問い合わせ: