

BON APPETIT -net.com

Mars 2017 No. 70



# フランス・アキテーヌ産仔牛 “骨付き6本リブ” 入荷!

■ 歩留まり最高! 骨に沿ってカットするだけでOK のフレンチラックがついに登場!

ヌーヴェル・アキテーヌ地方で約6か月間、ミルクだけを飲んで飼育された仔牛です。牧草などに含まれる鉄分を摂取していないので肉は淡いピンク色で繊細な味わい。仕上がりは、骨付きならではのジューシーな旨みを楽しめます。

フンドヴォー(fonds de veau)の国、フランスを始めとして、ヨーロッパでは古くから仔牛を食す文化があり、仔牛のジューシーさを閉じ込めたロティや骨の旨みをいかした濃厚なソースと煮込んで幅広く食されています。



日本でも、もっと手軽に楽しんでいただけるよう、使いやすいフレンチラックを取り扱い始めます。ぜひ一度お試しください!

仔牛6本リブ 約4 kg/p ¥ \_\_\_\_\_ /kg

お問い合わせ・発注先

## PETITE ANNONCE

希少な乳のみ仔牛の中でも、母乳だけで育った超希少な仔牛“Veau sous la mère”も、この機会にぜひお試しください。リブ以外の部位もご用意しています。

