

BON APPETIT -net.com

Mars 2017 No.72

ついに解禁！ 待ちに待ったフランス産 アニョー・ド・レ・フランシエ再登場！

Agneau de Lait Princier de France arrivent !

2000年に初輸入されたアニョー・ド・レ。大旋風を巻き起こしたものの、
口蹄疫の問題で瞬間に姿を消してから17年。今月、ついに解禁となりました！

■あのアニョー・ド・レが帰ってきました！

アニョー・ド・フランシエのルーツはアニョー・ド・ポイヤック。ポイヤック村のみで生産された仔羊がアニョー・ド・ポイヤック。飼育者不足もあって、ポイヤックの生産量が減っていく中、生産量を確保するために誕生したのがフランシエ。「アニョーの品質は生産地域の特定によるものではなく、伝統的な飼育方法とアニョーを選別する千里眼による」と、生産地域をフランス南西部に広げ、ポイヤックと全く同じように生後80日間は母乳だけで育てます。そのため、肉はほんのりピンク色で柔らかく美味。また、仔羊ならではのミルキーな香りだけでなく、バターやノワゼットの香りもあるのが特徴です。

Agneau
Princier



この地域です。

ジロンド県、

ロット県、

ガロンヌ県、

ドルトーニュ県、タル・エ・ガロンヌ県

■伝統的な飼育方法

昔も今も変わらず、仔羊は母親の愛情をたっぷり受けながら、自然の中でのびのびと育てられます。

しかしながら、飼育方法は次のように厳しく規定されるため、産地、味、品質、全てが保証された逸品です。

- ① 飼料：生後80日間は母乳のみ。
- ② 飼育日数：80～85日間
- ③ 品種：Lacaune Viande、Romanov、Charollais
- ④ 重量：10～14kg/カルカス

アニョー・ド・レ・フランシエ（半身カルカス）

¥ _____ /kg

お問い合わせ・発注先

PETITE ANNONCE

仔羊第2弾！
アニョー・ド・システロンも
近日中に入荷予定！