

BON APPETIT -net.com

Septembre 2017 No.77



フランス産仔羊の決定版！

アニョー・ド・リムーザン I.G.P “ル・バロネ” 入荷開始！



■ 味わいとコストパフォーマンスが最高！ しっかり認証！

パリから南へ3時間、フランスの中心部にあるリムーザン地方は、食卓を彩るリモージュの陶器を始め、牛、栗、AOP のリンゴなど高品質な食材も豊富。恵まれた自然環境の中、獣医と密に連携をとりながら、羊の状態を常に最高に保つ！という生産者たちの情熱と細やかなケアによって育てられた仔羊が、“Le Baronet=ル・バロネ”です。

ミルクィーなアニョー・ド・レとは一味違い、仔羊らしい香りをほのかに残しつつ際立つ肉の甘み！
これぞ、「フランス産仔羊」入荷開始です！

誕生から販売まで徹底した“トレスナビリティ”と、脂のつき方や骨格・肉付きなど、厳選された証 (I.G.P.) で、品質は折り紙つき。

● 飼育方法: Cahier des Charge(仕様書)に基づき、生後 60 日までは母乳を中心とし、その後は飼料やシリアルで最大 10 か月まで飼育。
動物性由来の飼料や抗生物質、成長増進材やサルファ剤(合成抗菌剤)は一切与えません。

● 品種: 肉用種

● 飼育地域: リムーザン地方

特に、クルーズ、オート・ヴィエンヌ、コレーズの3県にまたがるミルヴァッツ自然公園付近は、標高 80m-1000mと起伏が激しく、雨量も豊富。牧草地に最適です。

◎ アニョー・ド・リムーザン I.G.P.

①カルカス(半身)約 6-12 kg	¥	/kg
②エポール(肩肉)約 1.7 kg	¥	/kg
③カレ(8本リブ)約 1 kg	¥	/kg
④セル(鞍下肉)約 1.5 kg	¥	/kg
⑤カレ・クール(カレ+セルの半身)		
約 1.3-1.5 kg	¥	/kg
⑥ジゴ(もも肉)約 2-3 kg	¥	/kg

PETITE ANNONCE

お問い合わせ・発注先

佐渡産の濃厚な黒いちじくも、
まもなく出荷開始です！