

Charcuterie de Maison Duculty

メゾン・デュキュルティ社のシャルキュトリ



リヨンの南、フランス・ローヌアルプ地方の山岳地帯にあるピラット国立自然公園の中心部に位置し、1870年以来、5世代にわたって伝統的な製造方法を継承し続けています。自然環境にも恵まれ、“人と環境を尊重し、大自然の中から最高の味を引き出す”という信念のもと、本物にこだわり伝統を重んじてきた結果、2014年にプロフェッショナルリズムと高品質の証であるメートル・アルティザン（名匠）の称号を取得しています。



<h3>mini Rosette</h3> <p>ミニロゼット</p>  <p>リヨンを代表するサレゾン“ロゼット”のミニサイズ。粗く挽いた豚肉での製造と、徐々に狭くなっていく腸の形が特徴。3か月熟成。</p> <p>●Entier（ホール）約430g /kg</p>	<h3>Saucisse sèche droite</h3> <p>ソシース・ドロワット</p>  <p>軽やかで、食べやすいドライタイプ。2か月熟成。</p> <p>●Entier（ホール）約200g /kg</p>
<h3>Saucisson sec</h3> <p>ソシソン・セック</p>  <p>メゾン・デュキュルティのスペシャリテ。軽やかでバランスのとれた味わい。2か月熟成。saucicreor2018 で金賞</p> <p>●Entier（ホール）約300g /kg</p>	<h3>Saucisson Long Bridé</h3> <p>ロンブリデ</p>  <p>ロゼットよりもソフトで旨味を感じる味わい。3か月熟成。</p> <p>●Entier（ホール）約600g /kg</p>
<h3>Lonzo</h3> <p>ロンツォ</p>  <p>豚肉のロース芯を塩漬けし、2～3か月熟成。脂肪分が少なく肉の旨みを最大限に引き出した逸品。</p> <p>●Entier（ホール）約750g /kg</p>	<h3>Poitrine séchée</h3> <p>ポワトリーヌ・セッシェ</p>  <p>豚のバラ肉を塩漬けし、2～3か月熟成。塩・胡椒・にんにくだけのシンプルな味付けは幅広く料理に活用OK。</p> <p>●Entier（ホール）約500g /kg</p>
<h3>Saucisson Lyonnais</h3> <p>ソシソン・リヨネ（生ソーセージ）</p> <p>リヨンを代表する生ソーセージ。ムチムチした肉感がくせになります。ピスタチオ入りが、リヨンスタイル。</p>  <p>●ナチュラル 約380g /kg</p> <p>●ピスタッシュ 約380g /kg</p>	

お問合せ・発注先＜株式会社 鳥新＞TORISHIN.Co.,LTD

東京本社：TEL)03-3962-2107 FAX)03-3964-1169