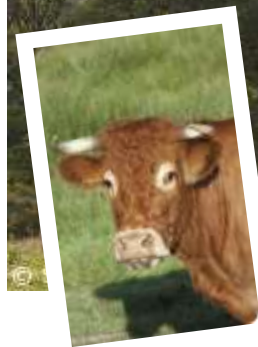


# BON APPETIT -net.com

Octobre 2017 No. 79

アニョー・ド・リムーザンにつづき、..

## リムーザン牛入荷中！



### “リムーザンの肉”としてのブランド

リムーザン地方は、パリからトゥールーズまでの南北、ポルドーからリヨンまでの東西の交通網がちょうど交わるフランスの中心。ピレネーやオーヴェルニュの山麓に広がる自然環境の中で育つ羊や牛は、良質なビタミンやたんぱく質が豊富。リムーザンの生産者は、フランス人にとって大切なソウルフードを育てている誇りに溢れています。旨みがあり、肉質が柔らかい赤身肉は、どなたにも喜ばれる美味しさ。



### ◎リムーザン牛

- ファイレ 約 3-4 kg      ¥      /kg
- サーロイン 約 7-9 kg      ¥      /kg
- ランプ 約 4-5 kg      ¥      /kg
- リブローズ骨付 約 5-6 kg      ¥      /kg
- バヴェットアロワイヨ 約 1.5-2 kg      ¥      /kg
- バヴェットフランシエ 約 1 kg      ¥      /kg
- オングレ 約 0.5-1 kg      ¥      /kg

- 品種:リムーザン種
- 飼育地域:リムーザン地方  
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。

### PETITE ANNONCE

リムーザン産アニョー“ル・バロネ”  
好評販売中

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