

ジビエの逸品 Les Gibiers

フランス・パリ南西部に広がるボース地方は、フランスの穀倉と呼ばれるほど自然が多く、広大な平野です。シャルトルの大聖堂などにも有名ですが、古くから王族の狩猟場として名高く、この地域で獲れるジビエは格別と賞賛され続けています。このボース産にこだわった、ジビエ・ソヴァージュで、秋冬のメニューを華やかに。

| | |
|---|---|
| <p>Perdreau Gris/Rouge (36羽入り/ケース) ペルドロー・グリ/ペルドロー・ルージュ</p>  <p>キジ科の鳥で生後8ヶ月までのものをペルドローと呼び、身が柔らかく美味しい。尾と羽根が短く、羽色は明灰色に焦茶の斑点がある。くちばしと足が赤いものをペルドロー・ルージュと呼ぶ。</p> <p>●グリ 約 350 g/羽 入荷無し /p ●ルージュ 約 450 g/羽 毛無 ¥ /p</p> | <p>Pigeon Ramier (24羽入り/ケース) ピジョンラミエ</p>  <p>極北を除くヨーロッパ全域の低木林や松、杉林に生息。ハトの中でも最大で、体長は30~50cm。色は青味がかったグレー。首の周りが白く、羽に白い縞がある。</p> <p>●約 450 g/羽 毛無 ¥ /p</p> |
| <p>Colvert (18羽入り/ケース) コルヴェール</p>  <p>野鳥は家禽よりも脂肪が少ないが、真鴨は他の野鳥に比べて皮と脂肪が厚い。オスの方がジビエらしい力強い味わいがあると言われる。</p> <p>●約 0.8-1.2 kg 毛無 ¥ /kg</p> | <p>Poule Faisin/Coq Faisin (18羽入り/ケース) プールフザン (メス) /コックフザン (オス)</p>  <p>キジ科の野鳥。オスは尾が長く赤褐色で輝きのある色合い。メスは尾が短く、色は茶色。外見的に美しいのはオスだが、肉が柔らかく美味しいのはメス。肉は白身で柔らかく淡白な味わい。</p> <p>●オス 約 1.0-1.3 kg 毛無 ¥ /kg ●メス 約 1.0-1.2 kg 毛無 ¥ /kg</p> |
| <p>Grouse de Ecosse グルース (スコットランド産)</p>  <p>雄は黒っぽい灰緑色に濃茶色の翼をもち、雌は黄色っぽい茶色に波状の白い帯が入っている。肉質がよく大変好まれるが、飼育できないためもっぱら狩猟にたよるのみである。フランスでは禁猟。</p> <p>●約 600 g 入荷無し /p</p> | <p>Palombe de Pays Basque パロンブ (バスク産)</p>  <p>フランスのピレネー地方だけに生息するモリバトをパロンブと呼ぶ。ピジョンラミエとの違いは、自然の木の実だけを食すこと。肉は赤身で、鉄分の臭みがなく、格別な味わい。</p> <p>●約 450 g/羽 入荷無し /p</p> |

Torishin Co, LTD

TEL: 03-3962-2107 FAX: 03-3964-1169

[http:// www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)