

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）

**Soirée Spéciale**  
**Charcuterie × Beaujolais Nouveau**  
シャルキュトリ & ボジョレ・ヌーヴォー スペシャルソワレ

【日時】2016年11月17日（木）19時より

【会場】ルグドゥノム・ブション・リヨネ Lugdunum Bouchon Lyonnais

【参加人数】40名

本年の秋のスペシャルイベントはボジョレ・ヌーヴォー解禁とあわせ、エレガントな2016年ヴィンテージとポコシェフの出身地であるリヨン料理とのマリアージュ、そしてフランス食文化の象徴であるシャルキュトリの魅力を皆さまに堪能して頂きました。

ゲストには、ボジョレ・ヌーヴォー解禁イベントの為に来日されたボジョレワイン委員会会長ドミニク・ピロン氏とボジョレマスター騎士団代表のフリッションご夫妻、そして今回特別にご協力頂きました岩手県二戸市の養豚・自社加工・販売「久慈ファーム」代表取締役社長の久慈剛志氏をお迎えいたしました。



シェフは前日に発足されたばかりの日本ボジョレ騎士団のユニフォームでお出迎え。



ボジョレ騎士団とは... 中世時代から始まったギルドであり、当時の職人達の精神を守り、昔からのギルドの連帯を推進しようとしています。



左よりポコシェフ、久慈剛志社長、シャルル・デュラン氏（Sopexa Japon）、ドミニク・ピロンボジョレワイン委員会会長、フリッション氏

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）



Salaisons Lyonnaises « Maison Duculty »  
リヨン風サレゾンの盛り合わせ

Charcuterie Diner  
&  
Beaujolais Nouveau



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »  
テリーヌ ド カンパーニュ、 燻製リエット、  
コーヒー風味リエット、 にんにくソーセージ



Pâté Croute de pigeon ramier, foie gras et cochon Sasuke  
山鳩 鴨のフォアグラ 佐助豚のパテ アンクルート



ボジョレとシャルキュトリの相性は抜群！



Cervelas lyonnais pistaché, purée de cocos & roquette  
ピスタチオ入り自家製ソーセージ添え  
白インゲン豆ピューレとルッコラ



Longe de cochon, ragoût d'andouille, pomme de terre,  
beurre Bordier au sel fumé  
佐助豚のロース 自家製燻製アンドウイユのラゲール  
レッドアンデス ボルディエの燻製塩バター



Soupe de fruits au Beaujolais et aux épices, gelée  
verveine, glace vanille  
ボジョレの赤いフルーツのコンポート  
ヴェルヴェーヌのゼリー バニラアイスクリーム

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ）



〈協賛〉  
久慈ファーム有限会社

Merci à toute et à tous !!



〈特別協力〉  
ボジョレワイン委員会（Inter Beaujolais）  
ルグドゥノム プション リヨネ  
Sopexa Japan

