



ヨーロッパ&フランスが培った
本物のシャルキュトリーを日本でも!



Credit photo: Jean Fontacco



EU協力キャンペーン

www.charcuterie-japan.com

EUは確かな品質の農産物を
プロモートするキャンペーンを支援します



Champignons de saison, œuf parfait & Jambon "Noir de Bigorre" 50 pers

季節のキノコ 半熟卵とノワール・ド・ビゴールの生ハム 50人分

Œuf de Ferme 50 pieces

Champignons de saison 5kg

Echalotes ciselés 500gr

Ail haché 100gr

Persil Plat 5 packs

Sel Pm

Poivre noir du moulin Pm

Cèpes séchés 100gr

Huile de pépins de raisins 300gr

Sel 14gr

Jus de Volaille Pm

Fleur de sel Pm

Ciboulette Pm

Jambon Noir de Bigorre 250 petites tranches

地鶏のたまご 50個

季節のキノコ 5kg

エシャロットのみじん切り 500g

にんにくのみじん切り 100g

イタリアンパセリ 5packs

塩 適量

黒コショウ 適量

乾燥セップ茸 (ポルチーニ茸) 100g

グレープシードオイル 300g

塩 14g

ジュ・ド・ヴォライユ 適量

フルールドセル 適量

シブレット 適量

ノワール・ド・ビゴールの生ハム 250切

Saucisson lyonnais pistaché, risotto de sarrasin & roquette 50 pers

自家製リヨン風ソーセージ 蕎麦の实のリゾットとロケット 50人分

Cervelas Lyonnais Maison Duculty 3kg

Risotto Sarrasin

Huile de Noisette 90gr
Sarrasin graine 660gr
Fond Blanc de volaille 1800gr
Beurre 90gr
Céleri Branche Brunoise 600gr
Oignon Brunoise 300gr
Bacon Brunoise 300gr

Sauce émulsion

Beurre 450gr
Sauce Soja Mitsuboshi 135gr
Eau Minérale 675gr
Beurre 225gr

Vinaigrette Wasabi

Wasabi 320gr
Huile de pépins de raisins 320gr
Jus de citron 140gr
Sel Pm

Finition

Sarrasin soufflé 360gr
Shiso pousses 150 pousses
Roquette 150 feuilles
Poivre du moulin Pm

セルヴラ（リヨン風ソーセージ）メゾン“デュキュルティエ” 3kg

蕎麦の实のリゾット

- ・ヘーゼルナッツオイル 90g
- ・蕎麦の实 660g
- ・フォン・ブラン・ド・ヴォライユ 1800g
- ・バター 90g
- ・セロリ（角切り）600g
- ・たまねぎ（角切り）300g
- ・ベーコン（角切り）300g

泡仕立てのソース

- ・バター450g
- ・三ツ星醤油 135g
- ・ミネラルウォーター 675g
- ・バター225g

ワサビのソース

- ・ワサビ 320g
- ・グレープシードオイル 320g
- ・レモン汁 140g
- ・塩 適量

Finition 仕上げ

ポップ蕎麦 360g
紫蘇のspraut 150枚
ロケット 150枚
黒コショウ 適量

MEMO