

vol.8

Nouvelles

新しいが見つかるグルメカタログ「ヌーベルズ」



ドイツ生まれの発酵菓子、シュトーレン。フランスではクリスマス時期によく食べられるケーキで、酵母の入った生地ドライフルーツやナッツを練りこんで焼き上げたものです。日に日に熟成していくケーキなので、食べるタイミングで味が変わっているのも楽しみのひとつ。今回ご紹介のものは、アールグレイの風味を効かせた無花果やレーズン、瀬戸内の伊予柑、柚子といったドライフルーツをたっぷり、シュトーレンに混ぜ込んでいますので、ワインにぴったり！クリスマスを待ちながら、少しずつお楽しみください。

商品番号 19062

たっぷりドライフルーツのシュトーレン

3,000円(税抜)

常温 製造元より直送 送料含む

●シュトーレン約380g×1

【賞味期限】ご到着より約30日間※画像はイメージです。
11月17日(日)までのご注文で11月25日(月)より順次発送
12月8日(日)までのご注文で12月16日(月)より順次発送

ここでしか手に入らない逸品をラインアップ。

ご注文専用ダイヤル(通話料無料)
受付時間/8:30~21:00(年中無休)



0120-429-812



スペインが誇る高級食材のイベリコ豚。中でも最高級の品質を厳選しておりますので、イベリコ豚の特徴である上質な脂身と赤身のサシを存分にお楽しみいただけます。骨付きロースステーキは特殊なカットング法で、肉の一番の旨味が凝縮している骨と一緒にカットされていて、ご自宅でも簡単に本場スペインの味が再現できます。生ハムは柔らかな食感とさっぱりとした肉質の18ヵ月熟成のセラノと、濃厚なコクと凝縮した味わいの4年熟成のハモンイベリコをお届けします。今だけ特別にピリリと辛みが心地よいチョリソーセージもお付けします。

スペイン王室御用達！
イベリコ豚を豪快に。



商品番号 19063

イベリコ豚ステーキ&
生ハム&チョリソーセット **7,800円(税抜)**



冷凍 製造元より直送 送料含む

●イベリコ豚骨付きロースステーキ×4枚(約400g) ●ハモンイベリコ4年熟成約20g×1
●セラノ18ヶ月熟成生ハム 約20g×1 ●イベリコ豚プレミアムチョリソー 約20g×1
【賞味期限】ご到着より冷凍保存で約2ヵ月※画像はイメージです。

国産黒毛和牛の
旨味と熟成香と余韻に酔いしれる



商品番号 19064

発酵熟成肉黒毛和牛
家バル5種セット **10,000円(税抜)**

冷凍 製造元より直送 送料含む

●黒毛和牛ステーキ(肩ロース) (約200g) ×2個
●鶏レバーハテ(約100g) ×1個 ●ライ麦パン(約30g) ×2個
●ピンクヒマラヤ岩塩(約1g) ×2個 ●ロレーヌ岩塩(約1g) ×2個
【賞味期限】発送より冷凍保存で約30日※画像はイメージです。

熟成肉とは一定期間低温で熟成することで、香り、質感、味が変化したお肉のこと。さまざまある熟成方法の中、今回お届けするのは「ドライエイジング法」のもの。風を当てながら乾燥させることで、ナッツのような香ばしさと旨味が凝縮されます。黒毛和牛の持つ旨味を最大限に引き出し、香り高くジューシーな発酵熟成肉に仕上げました。鶏レバーの濃厚ハテ、そして麦の香るパンとセットにしてお届けします。軽く焼いたパンにハテをサッと塗って、ステーキと赤ワインと一緒にバル気分をご自宅でお楽しみください。ご自宅でも簡単に焼けるシェフ直伝レシピが付いていますので、焼きに失敗することはありません！