

クリスマス&年末年始お薦め商品のご案内 I

(有)アイカワフーズ
Tel 055-253-4132

* フレッシュ品はご予約が必要です。

<p>1. キャビア・オシエトラ(フランス産)</p>  <p>ダークグレイ色でヘーゼルナッツのような風味。 オシエトラならではの食感と風味をお楽しみいただけます。</p> <p>規格 50g</p>	<p>9. ルージェ フォアグラカナル エスカロップ</p>  <p>独自の最先端処理システムにより、新鮮さが際立ち加熱時に脂がほとんど流失しません。カットも素晴らしい、冷凍のままでも加熱可能ですからオペレーションも簡単。大きさが2種類フランス産</p> <p>規格 約30g 30個入 規格 約50g 20個入</p>
<p>2. イタリア産ホワイトスタージョンキャビア</p>  <p>セブリューガとオシエトラの中間の大きさの白チョウザメをイタリアで養殖、粒立ちよく脂の乗りも素晴らしい。</p> <p>規格 50g</p>	<p>10. ペリゴール産 フォアグラカナル エスカロップ</p>  <p>高い品質を保ちながらも加熱時溶けにくいフォアグラポーションです。フランス・ペリゴール産らしい濃厚で深い味わいをご堪能いただけます。</p> <p>規格 約50g 20個入り</p>
<p>3. アルカン セレクションキャビア</p>  <p>ヨーロッパからアルカンがセレクトしたキャビアです。時期により産地が変わる場合がございますが、安定した品質のキャビアをお届けいたします。原料:シベリアチョウザメ</p> <p>規格 50g</p>	<p>11. ハンガリー産フォアグラカナル・ポーション</p>  <p>フランス産製品に比べ加熱時に脂が流出し易いですが、リーズナブルな価格が嬉しいハンガリー産のフォアグラカナルポーションカットです。</p> <p>規格 約50g 20個入り</p>
<p>4. フレンチキャビア(フランス産マスの卵)</p>  <p>フランス産マスの卵です。鮮やかな色とプチとした弾ける食感が特徴です。キャビアと一緒に使うと色が映えます。</p> <p>規格 90g</p>	<p>12. ルージェ 処理済フォアグラ・カナル</p>  <p>屠鳥後、フォアグラがまだ温かく柔らかいうちに血管と筋取りの処理をして急速凍結している為、解凍後すぐにテリーヌ作りができます。細かい血管も残さずにきれいに処理がされています。</p> <p>規格 500g</p>
<p>5. ブロック フォアグラ・カナル(テリーヌ)</p>  <p>フォアグラのトップブランド「ルージェ」が、最高品質のフォアグラを使い、美味しさと使いやすさを追求してつくったテリーヌ。モルソーが入っているので食べ応えあります。スライスするだけでそのままお召し上がれます。</p> <p>規格 500g</p>	<p>13. トリュフソース(サルサ)</p>  <p>イタリア産黒トリュフと黒オリーブにアガリクス茸、オリーブオイル、セロリ、ニンジン、パセリ等を加えソースに仕上げました。黒トリュフの風味を堪能できます。黒トリュフ使用の割にリーズナブルな価格も魅力です。</p> <p>規格 200g</p>
<p>6. フォアグラカナル(冷凍)</p>  <p>フォアグラカナルのホールです。加熱時脂の流失がほとんどない「ルージェ社」の製品、ペリゴール産、ハンガリー産と取り揃えています。</p> <p>ルージェ ペリゴール産</p> <p>規格 0.5-7kg ハンガリー産 特価</p>	<p>14. きのかペースト・トリュフ入り</p>  <p>高品質なマッシュルームを刻んで煮込み、オリーブオイル、バター、中国産トリュフなどを加えて仕上げたトリュフ風味のペーストです。ラ・ベットの落合シェフ監修の逸品で、驚くほど風味豊かです。</p> <p>規格 100g</p>
<p>7. 中国産トリュフ(冷凍/フレッシュ)</p>  <p>所謂黒トリュフとは種類が違い、断面は黒く白いマーブル模様が見られますが、黒トリュフが持つ高貴な香りは感じられず、キノコらしいあっさりとした味わいです。</p> <p>規格 500g</p>	<p>15. きのかペースト・トリュフ風味</p>  <p>マッシュルームをペーストにし、トリュフの香りをつけました。トリュフの芳醇な香りが広がる高級感あふれるペーストです。カナッペやパスタのソースに、またラヴィオリ等の詰め物に最適です</p> <p>規格 200g</p>
<p>8. フレッシュトリュフ(フランス/イタリア産)</p>  <p>例年この時期は、秋トリュフの終盤、黒トリュフの出始め、白トリュフの最盛期となります。今年は収穫が少なく予約必須、それぞれ時価となります。</p> <p>規格 100g~(白トリュフは1粒から)</p>	<p>12. トリュフカルパッチョ</p>  <p>フランス産スマートトリュフをスライスし、EXバージョンオリーブオイルに漬け込みました。品の良いトリュフの香りと驚くほどサクサクした食感が楽しめる逸品です。</p> <p>規格 20g</p>