

Terrine de Hokkaido

北海道産テリーヌシリーズ



Terrine de Canard



スノーホワイトチェリバレーの深い旨味と、しっとりとした食感、そしてグランマニエを使用することにより、貴賓ある香りのテリーヌに仕上げました。やや赤みがかった断面は、前菜としての彩りに一役買います。材料のスノーホワイトチェリバレーはじめ、包み込む豚脂まで北海道にこだわっています。一本一本手作りで作る本格レシピのテリーヌ。保存を急速冷凍にて行っているため、ゆっくり解凍してカットするだけで即提供出来ます。メニューを簡単に、そして本格的な料理で幅を広げたいお店にぴったりなアイテムです。



Pâté de Campagne



自社ブランドMaiale Ebetsuを始め、主カトップブランドの豚をブレンド使用したハイクオリティなパテ・ド・カンパーニュです。主原料の豚、鶏レバー、包み込む脂まで北海道産にこだわって生産しております。製造に使用するパテ型を購入する為にヨーロッパにまで足を運び、既成品と言う概念を取り払うべく強い思いで一本一本手作りで焼き上げています。この手作り感と、手を抜かない調理が、手をかけられないお店のメニューを幅広くサポートします。



Terrine de veau



北海道産の生後1ヶ月~2ヶ月程度の仔牛は人肌の様なまだ淡い色、しっとりとした肉質と、豊富なゼラチン質は仔牛でしか味わえません。華麗なサーモンピンク色の断面は、お皿に乗せるととても映え、見た目も華やかな料理を演出してくれます。仔牛ならではの味と、工業製品とは一線を画す手作りの本格的なレシピによる焼き上げは、カットしただけで提供出来る手軽さとギャップを感じることでしょう。アイマトンでしか成し得ない北海道産の厳選食肉を使用した絶品のテリーヌです。

商品規格

名 称	加熱食肉製品（テリーヌ）
数 量 規 格	約600g/パック(不定貫)×12パック/ケース × 2 合
原 材 料	テリーヌ・ド・カナール 鴨肉（北海道産チェリバレー種）、豚脂、鴨レバー、ニンニク、タマネギ、卵、砂糖、植物油脂、洋酒、香辛料、デキストリン／リン酸塩Na、発色剤（亜硝酸Na）一部に卵・大豆・豚肉を含みます。 パテ ド カンパーニュ 豚肉（北海道産）、鶏レバー（北海道産）、豚脂、タマネギ、卵、洋酒、砂糖、植物性油脂、塩、ニンニク、香辛料／発色剤（亜硝酸Na）一部に卵・大豆を含みます。 テリーヌ・ド・ヴォー 仔牛肉（北海道産）、豚肉（北海道産）、豚レバー（北海道産）、豚脂、ニンニク、タマネギ、卵、食塩、植物性油脂、白ワイン、香辛料、デキストリン／リン酸塩Na、発色剤（亜硝酸Na）一部に卵・大豆・豚肉を含みます。
保 存 温 度	-18℃以下の冷凍保存（解凍後は5℃以下）
賞 味 期 限	製造から1年（解凍後は冷蔵で2日間）
使 用 方 法	冷蔵庫で解凍してください。解凍後は乾燥に注意しながら、食肉製品と同じ扱いで保管してください。
ご 注 意	本品は、品質を重視する目的から、保存を目的とする保存料を使用していません。従って、開封後一定の時間が経過すると、保存温度に関わらず変色いたします。客席への提供に留め、店舗外への販売、持ち帰り販売、転売などの提供はお控えください。

