

Buon Gusto 5月のおすすめ商品

5月中旬～ 活メ海峡サーモン シーズン到来



活メ海峡サーモンとは、大型のニジマスを津軽海峡の外海で育てたもののブランド名で、淡水で2年間大切に育てられ、津軽海峡(大畑沖)の潮流速い荒海で8ヶ月養殖イケスに移して飼育されています。水揚げ直後、船上で活メ後すぐに魚体の温度を3℃～5℃まで下げ保冷ケースに入れて発送する為、美味しく新鮮な海峡サーモンを全国へお届けできます。

★規格: 3.2kg～3.4kg(内臓付きの状態) ご注文頂いてから3日後着

★発送時はセミドレス(エラ・内臓抜き)



タスマニア産チリマスタード&メディテラニアン

⑤ **メディテラニアン 500g ¥1,400-**

粒状のマスタード・シードをサンドライトマト、ブラックオリーブ、ガーリックそしてハーブと一緒に漬け込みました。パプリカの辛味が程よくライトマトの味わいがアクセントになり完成された味わいです。魚、肉にはもちろんパスタの仕上げにも

⑥ **チリマスタード 500g**

特価

粒マスタードにチリを加えしっかりした辛味に仕上げています。パスタに加えたり肉類にも合います



ムシャメ・ディートソ (マグロの生ハム)

サルデーニャ島の老舗「スメラルダ社」、地中海産のマグロ・フィレ肉を原料に伝統的な製法で塩漬け熟練の職人によって塩漬けされたマグロは、絶妙な塩分濃度に仕上げられており、しっとりとした食感熟成した旨みのある味わい、臭みのない魚の香りを兼ね備えた、言わば「マグロの生ハム」になります。生ハムの盛り合わせに入れたり、野菜を使った前菜やサラダに相性が良いです

原産地: サルデーニャ島

規格: 300g～400g

冷凍ピゼッリーニ (グリーンピース)

中部イタリア産のグリーンピースのなかでも、特に小粒のものを選びすぐって冷凍しました。パスタやリゾット、付け合わせやスープなどにお使い下さい。



原産地: イタリア

規格: 450g



パーネ カラザウ NEW

サルデーニャ地方の伝統的なパン。伝統的製法にのっとり、原料を入念に選んでいる為、木製窯で焼くことで昔から変わらない味を引き継いでいる。テーブルパン、ハム、チーズなどと併せてお使い頂けます。

原産地: サルデーニャ

規格: 250g



ラカン産 ピジョン(鳩) NEW

ペイ・ラカン(トゥール周辺)で生産されたこのハトは味、容姿ともに優れた「ドウ・ベイ」と生産性の高い「ウベル」という2種の掛け合わせにより生まれたものです。飼料にはシリアルを100%使用し化学薬品を一切投与することなく28日間飼育しています(注)フレッシュ品のため在庫確認をお願いします

原産地: フランス

規格: 約500g～600g



ペコリーノ・ザッフェラーノ 数量限定

サフランと黒コショウが入ったシチリアの黄金色のチーズ。サフランの香りが広がります。オリーブオイルとともにワインと合わせても、すりおろしてバターと合わせてリゾットに加えるのもおすすめです。約60日間熟成。

原産地: シチリア

規格: 約800g

クズマーノ インソリア 特価

産地はシチリア中西部。パイナップルのようなトロピカルフルーツの強く華やかな香り。ハッキリとした厚みのある味わい。

産地: シチリア州
品種: インソリア・・・100%
内容量: 750ml

クズマーノ アンジンベ 特価

産地はシチリア島西端。桃っぽい特徴や強烈な花の印象を持った、メディアムボディで、ほどよいコクのある地中海らしいワイン。

産地: シチリア州
品種: インソリア&シャルドネ
内容量: 750ml

クズマーノ ネロ ダーヴォラ 特価

地中海の太陽を思わせる個性的な特徴。香り高く丸みのあるボディ。熟した果実やジェニパーの香りが印象的。

産地: シチリア州
品種: ネロ・ダーヴォラ・・・100%
内容量: 750ml

クズマーノ ベヌアーラ 特価

産地はシチリア島南端。土着品種ネロ・ダーヴォラと国際品種シラーの合体によって生まれたこのワインは、ベリー系果実の芳香で複雑な香りと力強いながら、円みを帯びた味わい“ベヌアーラ”とはラベルにも描かれている地中海特有の小さな赤い花の名前です。

産地: シチリア州
品種: ネロ・ダーヴォラ&シラー
内容量: 750ml

お問い合わせは.....

有限会社 **ブォングスト**

〒658-0013 神戸市東灘区深江北町4丁目13-11-101

TEL: 078-451-4280 FAX: 078-451-4380