



TERRINE & CONFITURE



「フランス・コルシカ島より、伝統のオーガニック食材を毎日の食卓へ」

コルシカ島の自然の恵みを詰め込んだコンフィチュールとテリーヌをお届け。「JEAN PEUL VINCENSINI ET FILS」の製品は、産地と品質を保証するための厳格な認定機関の基準をクリアしたオーガニック製品です。

テリーヌ 販売価格:オープンブライズ

- LOT:2
 原材料:肉・豚レバー・塩・黒胡椒・卵・タイム・ローズマリー・マジョラム 等
 ● サイズ(約):よこ5.9×たて5.5×奥行5.8cm(外箱)
 ● 内容量:45g
 ● 賞味期限:最大で3年間
 ● 味:5種類

※納品までにお時間頂く場合がございます。

フレーバーにより原材料が異なりますので、詳しくはお問い合わせください

ベースは全て、コルシカ島の放牧豚コルシカ豚「Porcu Nustrale」ですが、5種類あるテリーヌは中に入っている選り抜かれたコルシカ特産の原料により、それぞれ全く違う味わいのテリーヌです。色々なテイストがありますので、お好みに合わせ各種お試し下さい。

フィガテルのテリーヌ



コルシカ島特産のスモークソーセージ「FIGATELLE」は素材の味を活かす、独自の昔ながらの製法で燻製。スモークソーセージにはニンニクも入っているため、芳醇な香りが濃厚なテリーヌです。肉の美味しさが凝縮された癖になる美味しさです。

イノシシのテリーヌ



イノシシと豚肉をミックスした、フランスで大人気の逸品。コルシカ島のイノシシはとて有名で、臭みがなく、栗などを食しているため、味に深みがあります。肉の臭みが全くなく、肉の旨みが凝縮されたテリーヌです。スタンダードな味わい。

オリーブとハーブ風味のテリーヌ



マキというハーブはコルシカ島特産のハーブで、口の中に心地よい香りを残す至高のスパイスです。ブラックオリーブのあっさり感と、ハーブのキリッとした清涼感があるテリーヌで、白ワインやビールがすすみます。

コルシカ島の生ハム入りテリーヌ



大自然の中に放牧されたコルシカ豚「Porcu Nustrale」とコルシカ島特産の生ハム「PRIZUTTU」使用。「PROZUTTU」は原産地呼称取得のコルシカ伝統的な製法の生ハムを使用。生ハムも放牧豚を使い、すべて手作りの大変こだわりのテリーヌです。



ヘーゼルナッツと白ワイン風味のテリーヌ

ヘーゼルナッツの香ばしさと、コルシカ島特産の白ワイン「MUSCAT」の、熟したマスカットのストレートな甘い香りが華やかに香ります。テリーヌには珍しい、あっさりとした爽やかな白ワイン風味のテリーヌです。とても軽やかなテリーヌなので、白ワインは勿論日本酒にも合います。

コンフィチュール 販売価格:オープンブライズ

- LOT:2
 原材料:フルーツ・キビ糖 等
 ● サイズ(約):よこ5×たて7.8×奥行5cm(パッケージ含む)
 ● 内容量:110g
 ● 賞味期限:最大で3年間
 ● 味:7種類

※納品までにお時間頂く場合がございます。

フレーバーにより原材料が異なりますので、詳しくはお問い合わせください

飾り気のない、素朴な香りや味。

野生のフルーツを収穫して作った、何よりも贅沢なジャムです。



● 3種柑橘系のコンフィチュール
 柑橘系のオレンジ、グレープフルーツ、コルシカ島レモンのセドラをミックスした、爽やかで深みのあるミックスコンフィチュール。濃厚な味で、芳香な香りが口いっぱい広がります。地中海の島コルシカ島のビタミン豊富な柑橘系フルーツを、新鮮なまま丁寧に手作りのコンフィチュールです。

●イチジクと胡桃のコンフィチュール

温暖な海洋性の気候のコルシカ島で実った、完熟イチジクを果肉たっぷりな上、香ばしい胡桃をミックスさせた、大変珍しい食感と上品な甘さの他にはないコンフィチュールです。肉料理やチーズなどにもお会い頂けます。ポリフェノールのあるベタンニオンが多く含まれます。



●マロンクリーム

コルシカ島の産産であるシャテーニュは、AOC「原産地統制呼称」取得の栗を使用。製造過程および最終的な品質評価において、特定の条件を満たしたものに付与される品質保証。2017年にはフランスの最高農産物として与えられる、MEDILLED'ARGENTを取得しており、フランスで認められたマロンクリームです。

●オレンジのコンフィチュール

コルシカ島のオレンジはビターオレンジほろ苦さとかさわやかな程よい酸味があり、香りが強く、蓋を開けた途端にオレンジのさわやかな香りが広がります。フレッシュ生オレンジそのままの風味をお楽しみ下さい。新鮮な果肉と香りが肉料理などを引き立てます。スベアリアや鴨にもオレンジソースとして使っていただけます。

●アルブース(西洋ヤマモモ)のコンフィチュール

日本に自生するヤマモモとは異なり、内部は黄褐色で酸っぱくなく、まったりとしたほのかにまあい味がするフルーツです。大変珍しいフルーツなのでコルシカでも希少とされております。甘さと酸味が優しく、ヨーグルトなどに大変合います。

●コルシカ島レモン セドラのコンフィチュール

日本では馴染みが薄いが、コルシカ島ではポピュラーなフルーツ「セドラ」。主に地中海沿岸で栽培され、コルシカ島のレモンと呼ばれています。絞ってリキュールにしたり、砂糖漬けやお菓子に入れて食べます。クエン酸が多く含まれ疲労回復、血流改善などに良いといわれています。

●クレモンティーヌのコンフィチュール

クレモンティーヌは上品な甘さと程よい苦味と爽やかでさっぱりとした酸味があります。日本でいえばみかんに近いフルーツでみかんやオレンジの掛け合わせた果物です。このクレモンティーヌの厳選された果肉だけを使い、クレモンティーヌの果肉と皮すべて入った口に広がるさわやかな味わいをお楽しみください。