



ロック・デュート・スモークサーモン(スコットランド)

数々の賞に輝くロック・デュート・スモークサーモンは、美しいヘブリディーズ諸島にある小さな燻製所で、伝統的な職人の技と製法を使用しています。

◇ Loch Duart Hot Smoked Salmon with Honey & Thyme  
「ホットスモークサーモン(ハニー&タイム)」



調理したサーモンに、はちみつとタイム(ハーブ)を加え、

慎重に水分を保つよう温燻製した味わい深いスモークサーモン。はちみつとタイムが、サーモンの繊細な味わいにアクセントをつけています。

125g パック、ミディアム、ラージサイズ、1-1.5kg/パック(スライスなし)



ロック・デュート社は、独立したスコットランドのサーモンの養殖業社で、サザランドの北西に位置します。味・質・色など、すべてにおいて常に最高であると評価されていることは、多くの国際的に有名なシェフが大手レストランでロック・デュートのスモークサーモンを使っていることでも明らかです。環境に配慮したサーモンは、フランスの品質保証制度「ラベル・ルージュ」の認定を受けています。



問い合わせ: 株式会社 ワインショップ西村

〒656-0025 兵庫県洲本市本町 8-9-23 TEL 0799-22-2197 / FAX 0799-24-3004