



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 Oak Smoked Salmon  
「オーク・スモークサーモン」



伝統的な燻製所にて、尾びれをつるし、オーク(樅)チップで優しく、ゆっくりと30時間燻製しています。温度、空気中の水分によって、正確な燻製の時間を管理しています。

125g/200g/500g パック、ミディアムサイズ、1-1.5kgパック(スライスなし、スライス済)



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、サザー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。

