



ロック・デュート・スモークサーモン(スコットランド)

「ホットスモークサーモン(ハニー&タイム)」「オーク・ローストフレークサーモン」「オーク・スモークサーモン」

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。



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・ルーージュ」の認定を受けています。



## ◇ 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)

## ◇ Loch Duart Oak Roasted Flaky Salmon

「オーク・ロースト・フレイクサーモン」



– FOR MERELY KNOWN AS SALAR FLAKY SMOKED SALMON



オーク・ロースト・フレイクサーモンは、ユニークな家庭のレシピにより、1997年より製造を開始しました。オークスモークしたサーモンをさらにオーブンでローストしています。また極秘のレシピで、独特の味わいと、黒い表面の艶、及、フレイクした触感を生み出しました。2009年には20を超える賞に輝き、スコットランド・フード&ドリンク賞においては、「スコットランド食品の代表」と称されました。

150g/200g パック、ミディアムサイズ、1-1.5kg パック (スライスなし)

## ◇ 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)



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