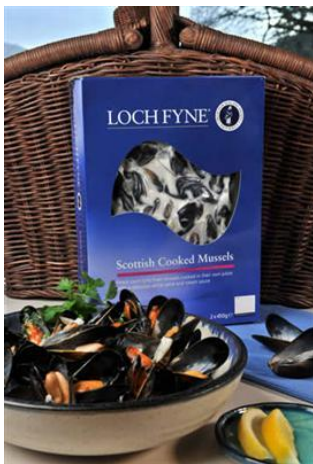


LOCH FYNE



ロック・ファイン・オイスターズ社は、ファイン湖の先端 Clachan にあり、そこにはオイスターバー、ショップ、燻製場、カキとイガイの養殖場などがあります。ショップでは、ベーカリー、チャツネ、ソース、ジャム、ワイン、ビール、シーフード、肉、鳥獣など、幅広い商品を扱っています。現在、従業員は 120 名を超え、ビジネスのすべての領域で環境に悪影響を与えないという「トータル・サステナビリティ」を社是とし、自然環境と調和しつつ、地域の雇用を増やすというフィロソフィーを実践しています。また、自然と共生しながら人々のニーズに合った商品を農村から都市へ世界へと発信し、発展してきた社会的企業の好例としても高い評価を得ています。

ムール貝の白ワイン蒸し、クリームソース(2パック入)450g×2

ムール貝を白ワインで蒸し、クリームと野菜ベースのソースにパセリと玉ねぎのみじん切りで和えています。2パック入り。冷蔵保管で2週間、冷凍の場合6か月。

<原材料>ムール貝(スコットランド・ファイン湖産(天然))、白ワイン、脱脂粉乳、植物油、バター、ダブルクリーム、とうもろこし加工でんぷん、白ワインビネガー、水、塩、天然麦芽デキストリン、酵母エキス、玉ねぎ、にんじん、セロリ、砂糖、植物油(コーン油)、トマト、ラベージ、パセリ

徹底した品質重視の素材選び

サーモンはスコットランドの3社からスコットランド産の育ちの良い生のアトランティックサーモンだけを使用しています。そのサーモンには、フランスの優良品質認証であるラベルルージュ認定を受けており、周辺の自然と生態系を守る配慮ある養殖家として評価されています。

また、英国の RSPCA(王立動物虐待防止協会)による、畜産物や養殖魚が動物愛護の視点に立って人道的に育てられたことを保証する食品認証制度「フリーダム・フード」の認定もされました。



(株)ワインショップ西村

"How worthy of honour is the sea"

(総輸入元) 兵庫県洲本市本町 8-9-23

オンラインショップ: <http://www.rakuten.co.jp/montezumas/>

E-mail: englishwinejapan@yahoo.co.jp Tel: 0799-22-2197 Fax: 0799-24-3004