



For Natural And Gourmet Market Scene

イチコ

ようこそイチコ 検索

当店のホームページはこちらから
毎日のお料理メニューもご覧いただけます

楽天市場出店中!



楽天ネットショップ
イチコのホームページから入れます

厳選逸品

もちぶた使用
生ウインナー

《原材料》もちぶた・羊腸・鶏卵・牛乳・食塩(岩塩)・砂糖・香辛料
※保存料・着色料・増量剤・増粘剤・化学調味料等は
一切使用しておりません。

解凍
100g当り **158円**

広告商品売り出し期間

8/31(火) → 9/1(水)



※写真はイメージです。

大好評の「イチコもちぶた」を使用して手作りされた【生ウインナー(未加熱)】です。合成保存料や着色料などは一切使用していません。もちぶたの旨味が生かされ凝縮された究極のウインナーだと思います。生ウインナーを初めて食べる方は、これがウインナーかと思われるでしょう…。お召上がり方は簡単、沸騰したお湯に入れ、浮いてくるまでポイルするだけ。また、その後さらにフライパンで炒めても美味しく召し上がれます。寒い時期などはそのまま鍋に入れて。ウインナーからダシもでて、一石二鳥の美味しさです!

生ウインナーには「これが無ければ食べてはイケナイ!」と思えるくらいの好相性なものがあります。それが以下でご紹介する【マイユ・種入りマスタード】。まずは一度お試しあれ!

【マイユ】はフランス高級ワインの産地としても名高いブルゴーニュ地方のディジョンに拠点を構え、260年の歴史を誇る調味料ブランドです。18世紀後半にはヨーロッパ各国の皇室御用達に選ばれ、現在もフランス料理星付きレストランはもとより、世界中の美食家の間で愛され続けています。

※写真はイメージです。



マスタードの種をピネガーではなく白ワインに漬け込んで作った、ワインの香り高い、風味豊かなマスタードです。見た目にも美しい大粒の種をそのまま残しているため、独特のプチッとした食感を楽しめます。

フランス産
〈MAILLE・マイユ〉種入りマスタード

103g・1本 **198円**