

製品価格表

◆小社の全製品は食中毒菌滅菌の為に亜硝酸以外の添加剤の使用を極力控えております
 ◆ブルーニユ産の天日乾燥塩田塩と瀬戸内伯方の塩との自家配合塩を使用しています

| 商品番号 | 品名 | 税込価格 100g当たり | 備考 |
|------|---|---------------|---|
| 01 | ポアドリス・フュメ 豚ばら肉燻製 *300gから皮付きブロック製品も ございます | ¥798 | 皮付きブロック:縦35cm×横18cm×厚さ3cm~4cm程度 約1.5kg~2.0kg程度 スライス:130g~140g・180g~190g |
| 02 | ソオスイス・ドゥ・モルトオ モルトオの燻製加熱ソーセージ | ¥525 | 大きさは腸の大きさによってさまざまです 一本重さ200g~300g |
| 03 | ソオスイス・ドゥ・モンベリアル モンベリアールのソーセージ | ¥578 | 長さ約11cm×径約2.5cm 程度 一本重さ50g~55g程度(4本) |
| 04 | チヨリソ・ア・ラ・メゾン 特製チヨリソ(生) *注文生産 | ¥767 | 長さ約20cm×径約3cm 一本重さ180g程度 |
| 05 | ソオスイソ・セック・フルール・ブランシュ 白かび熟成の乾燥ソーセージ | ¥1,575 | 長さ約21cm×径約3cm / 長さ約21cm×径約4~6cm 一本重さ90g~120g程度 / 一本重さ160g~230g程度 |
| 06 | ソオスイソ・フュメ・セック 燻製熟成の乾燥ソーセージ | ¥1,229 | 長さ約20cm×径約2.5cm 一本重さ70g~100g程度 |
| 07 | ジャンボン・オ・サレ 豚すね肉の塩漬 *要予約 | ¥294~¥483 | 長さ約20cm×径約1.5cm 一本重さ2kg程度 皮骨付き塩漬・燻製(生) |
| 08 | ジャンボン・ミフユメ・キユイ 燻煙風味の加熱ハム | ¥851 | ブロック:長さ約33cm×径約40cm 一本重さ6.5kg~7.5kg スライス:1枚20g~60g 程度 / 2~6枚入 |
| 09 | ジャンボン・ブラン・ドゥ・パリ パリ風の加熱ハム | ¥840 | ブロック:長さ約25cm×20cm×15cm 一本重さ6.5kg~7kg程度 スライス:1枚当り35g~60g程度 / 2~4枚入 |
| 10 | パリ・アイユ パリ風にんにく風味加熱ソーセージ *要予約 | ¥672 | ブロック:長さ約40cm×径約5cm 一本重さ800g程度 / 200g前後のブロック売り |
| 11 | モルトオ・セツシュ モルトオの乾燥ソーセージ *要予約 | ¥1,029 | 大きさは腸の大きさによってさまざまです 一本重さ100g~400g程度 |
| 12 | モンベリアル・セツシュ モンベリアールの乾燥ソーセージ | ¥1,187 | 長さ約20cm×径約2.5cm 一本重さ70g~100g程度 |
| 13 | チヨリソ・セック チヨリソの乾燥ソーセージ | ¥1,365 | 長さ約20cm×径約2.5cm 一本重さ70g~100g程度 |
| 14 | ジャンボン・チュエ・クリユ 煙突の燻製生ハム *300gからブロック 製品もございます | ¥1,250~¥1,502 | ブロック:長さ約37cm×27cm×厚さ15cm 骨皮付き一本重さ5kg~6kg程度 スライス:80g当り4枚~10枚程度 |
| 15 | コツバ・クラシック 豚肩ロース熟成品 *ブロックの注文生産 | ¥1,806 | ブロック:長さ約30cm×径約10cm 一本重さ1.5kg以上 |
| 16 | コツバ・ピカンテ 豚肩ロース辛味熟成品 *ブロックの注文生産 | ¥1,806 | ブロック:長さ約30cm×径約10cm 一本重さ1.5kg以上 |
| 17 | コツバ・ア・ノートル・ファンソン 豚肩ロース燻製熟成品 | ¥1,806 | ブロック:長さ約30cm×径約10cm 一本重さ1.1kg~1.6kg程度 スライス:80g当り16枚程度 |
| 18 | プティ・ジャンボン・メディアテラネアン 地中海風小型生ハム | ¥1,313 | ブロック:長さ約12cm×直径約5cm~7cm 一本重さ350g程度 スライス:80g当り25枚程度 |
| 19 | ソオスイソ・ドゥ・ジャンボン 豚腿肉ピスターシュのモザイクソーセージ | ¥840 | ブロック:長さ約40cm×径約5cm 一本重さ800g程度 / 200g前後のブロック売り |
| 20 | ソオスイソ・ドゥ・ラ・マリ・エレーヌ オリーブと野菜のモザイクソーセージ *要予約 | ¥840 | ブロック:長さ約40cm×径約5cm 一本重さ800g程度 / 200g前後のブロック売り |
| 21 | リーヨン・シェ・ヌウ 豚ばら肉香味揚げ | ¥767 | 一個:140g~180g程度 |
| 22 | ソオスイス・ドゥ・フランクフル フランクフルトのソーセージ | ¥557 | 長さ約13cm×径約2.5cm前後 一本重さ:50g~60g程度(4本) |
| 23 | ソオスイス・ドゥ・トゥールヴズ トゥールヴズのソーセージ | ¥525 | 長さ約12cm×径約3cm前後 一本重さ:50g~60g程度(4本) |
| 24 | ミニ・アイスバイン | ¥672/¥735 | 骨なし(ふくらばぎ) 一個:100g~200g 程度 骨付き(アキレス腱) 一個:200g~300g 程度 |
| 25 | ル・ジャンダルム "憲兵さん"の乾燥ソーセージ *注文生産 | ¥1,376 | 長さ約20cm×巾4cm×厚さ2cmの平型 一本の重さ:80g~150g程度 |

◆ご注文品目重量の多少は、商品の性質上、小社にて調整させていただきます。◆品名、価格は予告なく変更させていただきます。

| 商品番号 | 品名 | 税込価格 100g当たり | 備考 |
|----------------|---|--------------|---|
| 26 | シポラタおよびメルゲズ(生) | ¥420/¥441 | 長さ約13cm×径約2.5cm程度 一本の重さ:40g~50g程度(4本) |
| 27 | ソオスイス・ドゥ・ストラスブル ストラスブルのソーセージ *注文生産 | ¥683 | 長さ約20cm×径約1.5cm前後 一本重さ:60g~80g 程度 |
| 28 | アミュズ・ブウシュ/ラルドン *要予約 | ¥1,071/¥777 | 商品番号01、14、17、18の / 商品番号01の7mm角 7mm角サイコロ切り 約100g / サイコロ切り 約100g |
| 29 | パンチェッタ・スタジオナー・タ・テザ・ピカンテ 豚ばら肉辛味熟成品 | ¥987/¥1,029 | ブロック:縦15cm×横13cm×厚さ2cm(一枚:約500g程度皮付き) スライス:100g当り30枚程度 ラム酒風味:7mm角サイコロ切り 約100g |
| 30 | プッレ・フュメ・オクミノコチドリ 奥美濃古地鶏腿肉燻製 | ¥494 | 一本の重さ:250g~400g程度 一本単位の販売のみ |
| 31 | ソオモン・フュメ・ネムロ 根室の「秋あじ」燻製 季節商品:クリスマス・ 正月用(12月) 半身/¥5,145~¥5,880 | ¥735 | 半身重量:700g~800g |
| 32 | パテ・ドゥ・フォア・アルザシアン アルザス風レバーのパテ (1個) | ¥630 | 白磁スフレ皿入り 120g程度 |
| 33 | フェグティエーノ レバー入り辛味熟成乾燥ソーセージ | ¥1,365 | 長さ約20cm×径約2.5cm 一本の重さ:70g~100g程度 |
| 34 | キュルノンチュエのピクルス (1袋) | ¥662 | 固形量:100g |
| 35 | ソオスイソ・ア・ラ・サンドゥル 灰冠りの熟成乾燥ソーセージ | ¥1,418 | 長さ約20cm×径約2.5cm程度 一本の重さ:60g~100g程度 |
| 36 | リエット・デュ・マン・スペシヤリテ (1個) | ¥1,021 | 白磁スフレ皿入り 120g程度 |
| 37 | クラテルロ *要予約 | ¥2,195 | スライス売りのみ 50g当り 3枚~ 6枚程度 100g当り6枚~12枚程度 |
| 38 | コツバ・ア・ラ・フルール・ブランシュ 豚肩ロース白かび熟成品 *要予約 | ¥1,943 | ブロック:長さ約30cm×径約8cm 一本の重さ約1.2kg~1.6kg程度 1本あるいは1/2~1/4~1/8ブロック売り |
| 39 | リエット・ドゥ・オクミノコチドリ *要予約 | ¥1,058 (1個) | 白磁スフレ皿入り 120g程度 |
| 40 | キュルノンチュエのシュークルート (1袋) | ¥378 | 内容量:200g |
| 41 | パテ・オー・ロックフォール | ¥1,537 (1個) | 白磁スフレ皿入り 120g程度 |
| 42 | サラメ・ミラーノ | ¥1,313 | 牛腸長さ約45cm×径約4cm程度 重さ400g~500g程度 1本あるいは1/2~1/4ブロック売り/豚腸80g程度 |
| 43 | パテ・ドゥ・カンパーニュ・ア・ラ・メゾン (1個) | ¥1,260 | 白磁スフレ皿入り 120g程度 |
| 44 (A) | ル・ブーダン・ブラン・オー・フォウグラ・ド・フ・エ・ジュ・ド・トリユフ フォウグラトリユフ風味のブーダン・ブラン 季節商品:クリスマス・正月用(12月) | ¥1,407 | 長さ約10cm×径約2.5cm程度 一本の重さ:55g~65g程度 |
| 44 (B) | ル・ブーダン・ブラン・モザイク 乾燥果実入りブーダン・ブラン 季節商品:クリスマス・正月用(12月) | ¥1,155 | 長さ約10cm×径約2.5cm程度 一本の重さ:55g~65g程度 |
| 44 (C) | ル・ブーダン・ブラン・オクミノコチドリ 奥美濃古地鶏のブーダン・ブラン 季節商品:クリスマス・正月用(12月) | ¥924 | 長さ約10cm×径約2.5cm程度 一本の重さ:55g~65g程度 |
| 45 | ラング・フュメ・ア・ラ・メゾン 黒豚舌の燻製 | ¥735 | 一本の重さ:100g~180g程度 |
| 46 | ソオスイス・ドゥ・プロヴァンサル プロヴァンス風ソーセージ | ¥609 | 長さ約12cm×径約3cm前後 一本重さ:50g~60g程度(4本) |
| 47 | マジヤール・チー・ブウ・シュ・コルバース マジヤール風熟成乾燥ソーセージ | ¥1,313 | 牛腸長さ約45cm×径約4cm程度 重さ400g~500g程度 1本あるいは1/2~1/4ブロック売り/豚腸、羊腸詰め3種あり |
| 48 | コンテ・チーズ入り燻製加熱ソーセージ | ¥630 | 長さ約11cm×径約2.5cm前後 一本重さ:50g~55g程度(4本) |
| 03 22 23 | ソーセージ"アルザシアン"セット (1セット当たり) | ¥1,733 | 内容量合計 約300g~310g程度 (商品番号03・22・23 各2本入り) |
| 03 22 23 46 48 | 加熱ソーセージ 5種セット (1セット当たり) | ¥3,100 | 内容量合計 約510g~530g程度 (商品番号03・22・23・46・48 各2本入り) |