

Product Name 商品名	Photo 写真	Description 説明	Réalisation 料理例	料理名	コメント	中身の写真
Sauce américaine		アメリカヌソース。エビ殻やみそをつぶしてとっただしにバターを加えたソース。魚料理にあう。	白身魚をバター焼きにして温めたソースを直接かける。			
Sauce Perigueux aux Treffes 1%		ペリゲーソース(トリュフ、マデラ酒、フンドヴォー)。肉料理に。⇒料理してみました。(写真参照)くせのない、日本人にも好まれる味でした。トリュフの産地、南西フランスのペリゴール地方に由来するソースの名前です。高級フランス料理に使われるソース。缶詰のソースは、高級料理を家庭で味わうための製品です。		若鶏と野菜の蒸し焼きペリゲーソース	缶詰を小鍋にうつして、温めて、焼いた鶏肉にかけただけ。トリュフの味はほんのりでしたが、焼いたお肉との相性はよかった。デミグラソースを薄めた感じ。	
Sauce au Foie Gras		フォアグラソース。肉料理に。	ローストチキンにかけたり、ゆでたじゃがいもにかける。			
A l'olivier Figue (Tomate Passion Framboise)		フルーツビネガー。いちじく、トマト、パッションフルーツ、ラズベリー⇒料理してみました。(写真参照)香りがとてもよい。アイデア次第でいろいろな料理に使えます。若い人向けの、おしゃれなビネガーです。		小エビ、アボガド、マーシュのサラダ、ラズベリードレッシング	そのままだと濃いので、オリーブオイルを加えて濃度を薄め、ドレッシングにした。さわやかなラズベリーの味がエビとサラダに合っていた。	

Confit d'Echalotes



エシャロットの甘煮。煮込みの隠し味。ステーキにかける。エシャロット74%、香料、ピネガー。焼いた肉に添える他、カレー、ビーフシチュー等に加えると味が格段に良くなります。家庭料理向きです。