



### 九州の恵みをフランス伝統の味わいに

オードブルや前菜に使用しやすい幅約3.5～4cmの小さなテリーヌとパテです。  
九州産豚肉を使用し、職人の手でひとつひとつ丁寧に作り上げました。

シャルキュトリとはフランス語でハムやソーセージ、パテ、テリーヌなどの食肉加工品の総称です。chair (肉) + cuite (加熱する) が語源といわれています。イタリアでは、サルメリア (Salumeria)、ドイツではメツゲライ (Metzgerei) と呼ばれヨーロッパの食文化に欠かせない存在で日本でも認知度が高まっています。



### Petit Pâté de Campagne

洋酒やスパイスで風味付けした九州産黒豚の粗挽き肉とレバーを焼き固めた伝統的なパテです。肉の食感を残しながらも、なめらかな舌触りに仕上げました。しっかりとした質感で薄切りやダイス状へのカットでもご利用いただけます。クセの少ない味わいでどなたでも食べやすい定番の逸品です。

2N3737A

パテ ドカンパーニュ プティ (黒豚)

【規格】220g/P・8本入 保存方法：-18℃以下 (冷凍)



### Petit Jambon persillé

ブルゴーニュ地方の伝統料理「ジャンボン・ベルシエ (ハムとパセリのテリーヌ)」です。九州産豚肉の自家製ハムを、香味野菜の旨みが凝縮したコンソメゼリーで固めました。パセリの鮮やかな彩りが前菜を華やかに演出します。

2N3U711

ジャンボン ペルシエ プティ

【規格】270g/P・8本入 保存方法：-18℃以下 (冷凍)



### Petite Terrine de canard au foie gras

九州産黒豚と豚レバーに鴨肉を混ぜ合わせたベースに、大きくカットしたフォアグラを混ぜ込み焼き固めた贅沢な味わいのパテです。鴨肉の力強さとフォアグラの芳醇な風味をお楽しみいただけます。

2N3737B

鴨とフォアグラのプチテリーヌ

【規格】220g/P・8本入 保存方法：-18℃以下 (冷凍)



【お召し上がり方 (3種共通)】冷蔵庫で解凍後、お好みのサイズにカットしてください。再冷凍はできません。



# CHARCUTERIE du Terroir de KYUSHU



## 九州産豚肉使用 シャルキュトリ

シャルキュトリとはフランス語でハムやソーセージ、パテ、テリーヌなどの食肉加工品の総称です。chair (肉)+cuite (加熱する)が語源といわれています。イタリアでは、サルメリア (Salumeria)、ドイツではメツゲライ (Metzgerei) と呼ばれヨーロッパの食文化に欠かせない存在で日本でも認知度が高まってきています。

### 九州の恵みをフランス伝統の味わいに

九州の風土が育んだ良質な豚肉を主役に、フランス伝統の製法で仕上げた本格パテドカンパーニュです。噛みしめるほどに広がる肉本来の力強い旨みと、九州の自然が育んだ深い味わいをお楽しみください。



### Pâté de Campagne

洋酒やスパイスで風味付けした九州産豚肉とレバーを網脂で包み、焼き固めた伝統的なパテです。



2N37376

パテドカンパーニュ

【規格】450g/P・4本入 保存方法：-18℃以下（冷凍）



【お召し上がり方】冷蔵庫で解凍後、お好みのサイズにカットしてください。再冷凍はできません。



トップ・トレーディング株式会社  
TOP TRADING CO., (FAREAST) LTD.  
<https://toptrading.co.jp>

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 (清光ビル)  
TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615  
●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6  
(井門岩本町ビル)  
TEL：03-5821-1180 (代) FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区豊寒12条14丁目1076-5  
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333  
●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22  
(第一ヒラビル)  
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051