FERMIER 秋のおすすめ



※11/28(土)ご予約締切です。

モン ドール／アルノー社
Mont d'Or ARNAUD

6,804円(税込)

- 1 個（400g）
- AOP
- ウォッシュタイプ
- 牛乳製
- フランス フランシュ・コンテ圏産

お待ちかねの秋冬定番の“黄金の山”「モン ドール」。フランスのジュラ地方とスイスのヴォー地方で生産される季節限定のウォッシュタイプです。アルノー社のモン ドールは、周りを巻くエピセアの樹皮の香も心地よく、味わいもたいへんまろやかです。
お好みの具材を入れ、アルミホイルを巻いてオーヴンで焼き上げて楽しめる「フォンドール」にしてみるのもいいですね。

オッチェッリ バター
＜食塩不使用＞
※今年も 1 回入荷のみ

2,319円(税込)

- 1 個：約100g
- イタリア ピエモンテ州産

12月上旬 入荷予定



※11/28(土)ご予約締切です。

「オッチェッリ バター」数年ぶりの入荷が実現しました!! 口溶け良く、驚きの美味しさの食塩不使用発酵バター。カリッと焼き上げた手づくりのグリッシーニにのせていただくのが最高の食べ方。また大胆にカットしたバターをパン ド カンパーニュにのせて、粗塩をぱらり。是非「のせて食べる」バターをお試し下さい。
（チャック袋やタッパーなどに入れて、匂い移りしないように冷凍保存をしていただきますと３ヶ月間は美味しく召し上がれます。）

氏名：　　Tel:

住所：

モン・ドール	オッチェッリ バター
個	個

(有)みどりや酒店東京都江東区大島7-36-6　　tel 03-3681-9697　fax 03-3682-1804

Midoriya Vin Nature