本格シャルキュトリをワンハンドで！？
「封を開ければアペロタイム♪」なミニパテ２品をCVS限定発売

ブッツ・デリカテッセン（タカラ食品工業株式会社・本社：東京都大田区、代表取締役社長：佐々木 康成）は、2023年12月12日
に食べ切りサイズのミニパテ２品を発売し、首都圏を中心としたコンビニエンスストアにて展開いたします。

首都圏の高質スーパーマーケットを中心に展開しているブッツ・デリカテッセンのシャルキュトリより、代表的なパテ２品をコンビニエンスストアでお馴染みの形に小型化いたしました。お気軽に手に取っていただき、アペロなひとときをお楽しみください。

■パテ・ド・カンパーニュ
粗めに挽いた豚赤身肉・豚レバーに香味野菜と香辛料を加えて焼き上げた、上品な味わいの田舎風パテです。

■ピスタチオとドライトマトの鶏パテ
鶏肉をベースに豚肉の旨みを加え、ピスタチオ＆ドライトマトの彩り、ガーリックやオレガノなどの香辛料の風味をお楽しみいただけるパテです。
レバーを使用していないので、いわゆるパテが苦手な方でも召し上がれます。

内容量：５０ｇ
参考小売価格：３２４円（税込）
保存方法：冷蔵（１０℃以下）

そのままワインのおともに。やや辛口～辛口の白ワイン、ライトボディ～ミディアムボディの赤ワインがおすすめです。
お好みでクラッカーやバゲット、オリーブやコルニッションなど酸味のある食材を添えて。黒胡椒やマスタードを付けると、味が引き締まります。

＜シャルキュトリとは？＞
その語源は「chair（肉）+cuite（火を入れる）」フランスの食文化が生んだ食肉加工品のことで、パテやテリーヌをはじめとしたアペロ（夕食前に“ちょっと一杯”を楽しむ時間）にぴったりな肉惣菜の総称となっています。
ブッツ・デリカテッセンでは、フレンチのシェフやドイツで修業した職人の知識と技術を結集し、本場のレシピを元に手間と時間をかけた商品づくりに取り組んでいます。

＊本リリースの記載内容は発表日現在の情報です。予告なしに変更される可能性もございますので、予めご了承ください。

＜タカラ食品工業株式会社について＞
南ドイツ食肉加工マイスターの元で修業し、ドイツ国家資格「ゲゼレ」を取得した職人たちが手掛ける食肉加工品及びサラダ・サンドイッチ等高質なデリカテッセン商品の製造・卸・販売を行っております。
本社所在地：〒146-0081 東京都大田区仲池上1-21-11
コーポレートサイト：https://www.takara-butz.co.jp/
オンラインショップ：https://deli.takara-butz.co.jp/
Facebook：butz.takara
Instagram：butz_delicatessen

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com