

埼玉県日高市産 QUAIL-FARM MOTOKI フランス原種 極上うずら



# 燻製シャントウ・カイユ

MOTOKI × SMOKE FACTORY TANSY

賞味期限

D + 40

保存温度帯

10℃ 以下  
冷蔵

ワイン樽チップ / 無添加製法

## Caille fumée Chante-Caille

仕様：シャントウ・カイユ1羽（脱毛・内臓抜き・頭足カット） サイズ：M/150~180g・L/180~210g

原材料：うずら精肉・塩・胡椒・ナツメグ

包装形態：真空パックフィルム入り



そのままかぶりついて召し上がるもよし  
皮面だけカリッと香ばしく火入れしても◎

RestaurantCP chef Yasuo Shiono

### 無添加製法のこだわり

原材料は、うずら精肉・塩・胡椒・ナツメグだけ。無添加製法で安全・安心と素材の旨味を引き出す燻製をにこだわる丹治親子が営む SMOKE FACTORY TANSY との共作。

### シャントウ・カイユの旨味を凝縮

一流シェフたち御用達の極上うずら「シャントウ・カイユ」の旨味を凝縮させた味わいは、ワイン樽を砕いてチップにし無添加製法で仕上げたからこそ実現できた奇跡のコラボ。

上質なワインと合わせて味わいながら、旨味の深い余韻を是非楽しんでいただきたい。

