ボジョレー～クリスマス限定☆ドイツ×フランスのコラボが生んだ『合鴨とフォアグラのパテ』新発売！！

ドイツに学び、フランスに恋して、日本が創る。

タカラ食品工業株式会社　　2021年11月12日

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、ボジョレー～クリスマス向けの期間・数量限定スペシャリティとして、『合鴨とフォアグラのパテ』を発売いたしました。

田園調布駅前に位置し、ドイツの伝統的な製法でつくられる食肉加工品とフレンチのシェフが手掛ける惣菜をご提供している『Metzgerei Sasaki（メッツゲライササキ）』は、ブッツデリカテッセンのフラッグシップショップであり、その人気メニューを元に生まれたブッツのシャルキュトリには、近年多くのお客様よりご支持をいただいております。

＜第６回パテ・クルート世界選手権＞のアジアチャンピオンである福田耕平シェフが、今年4月にリニューアルしたMetzgerei Sasakiのメインシェフに就任したことを機に、ボジョレー～クリスマス限定の特別なパテを企画いたしました。

福田シェフのルセット（レシピ）を元に、当社の技術の根幹を担うゲゼレである関が、工場での製品化を手掛けました。原料・配合・工程の最適解を巡り相互に試作を重ねた上で、フレンチの技術を限りなく活かした再現を行い、ドイツとフランスのコラボレーションを成功させました。

＜パテ・クルートとは？＞

肉を練って作るファルス（パテ）を粉生地で包んで焼いたフランス伝統料理。原材料の準備、型に詰めていく作業、火入れなど全ての行程で完璧な計算と技法が問われ、フランス料理人としての総合力や細部に渡るスキルが求められる。

近年、フランスで手作りの価値が見直され、高度な技術と味を競う権威あるコンクール「パテ・クルート世界選手権」が2009年に発足した。日本シャルキュトリ協会がアジア大会を主催。

■合鴨とフォアグラのパテ

大きめにカットした合鴨肉はポルト酒で、ファルス（豚肉＆鶏白レバー）はV.S.O.Pで、それぞれにマリネーション。ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・レーズンを散りばめ、最後にフォアグラを丁寧に合わせて焼き上げました。

工程毎にフレンチの調味料や香辛料をアクセントに加えており、各食材が引き立て合い醸し出す味わいの調和と断面の美しさをお楽しみいただけます。