

Delicatessen Bütz 通信 vol.5

いつも Butz Delicatessen の商品をご利用いただき誠にありがとうございます。

今回お届けする vol.5 では人気商品「合鴨とフォアグラのパテ」に注目！

メッツゲライササキ福田シェフにこだわりをお伺いしました。



パテ・クルート世界選手権 2021 優勝



#01 Profile

メッツゲライササキ フレンチシェフ。明治記念館で16年間フランス料理人として働いたのち、メッツゲライササキのフレンチシェフとして従事。

『フランスのシャルキュトリーの魅力と文化とヨーロッパの美味しい料理を、多くの日本の方々に知っていただきたい。』という思いから、より高い感度で技術を追求し続けています。

#02



「合鴨とフォアグラのパテ」誕生エピソード

パテ・クルートと同じ組み合わせの「合鴨」「フォアグラ」を使用したこちらのパテ。パテ・クルートは大量生産がなかなか難しいですが、より多くの人に食べてもらいたい、という思いで作ったのがこちらの「合鴨とフォアグラのパテ」でした。



#03



こだわり

商品化するまでに、何度も試作を繰り返しました。自分の納得のいくものを職人と再現できるようになるには、多くの課題がありました。パテはお肉をマリネするのが一番のポイント。その際に使用するお酒にはとにかくこだわりました。



#04

美味しい召し上がり方

パテは既に完成されているものなので、シンプルにそのままを味わってください！冷蔵庫から出してすぐの状態から、時間が経つにつれて段々と薫りが立ち、少しずつ味わいも変わってくるので、その過程もぜひじっくりとお楽しみください。



今回は、オンラインショップでも人気の「ちょこっとワインのおともセット」をご自宅でもおしゃれに盛り付けるポイントを福田シェフに教えていただきました！

盛り付けるだけで華やかなオードブルプレートの出来上がり！ご自宅でのパーティーやちょっとしたご褒美に、ぜひご参考くださいませ。

point 01



モルタデラスライス

少しずつしながら四つ折りにして重ねるだけで一気に華やかさが増します。開封後はチーズが抜け落ちないようにそっとはがしてくださいね。

point 02



パテ類

パテは、一口サイズにカットし、綺麗に並べすぎないのがポイントです！お好みでピックを刺したりしても素敵です。パテ・ド・カンパーニュにはぶどう果汁入りのマスタードが特に合いますよ。

point 03



レバーペースト

バゲットにたっぷり塗るのがおすすめです！綺麗に塗ろうとしなくても大丈夫。少し無造作感がある方がおしゃれなことも！

point 04



合鴨のスモーク

お好みの厚さにスライスし、少しずつしながら並べるだけ！シェフのおすすめは少し厚め。食べ応えが出るので少量でも満足できます！

※セット内容は変更になる可能性があります。

商品詳細は
こちらから



今回ご協力いただいた Metzgerei SASAKI

公式 HP はこちらから！

世界第一位のパテ・クルートの

オンラインショップ販売も♪

