



スペインが世界に誇る

イベリコ豚 の Rillettes

リエット

イベリコ豚に秘伝のハーブミックスを加えてじっくりと煮込み、ペーストに仕上げました。

気軽に食べやすい肉料理の一皿として、
バター代わりにパンにつけて、野菜スティックとともに、
ワインやシードルに合わせてお楽しみください。

G.U.サプライヤーズではスペインからの独自ルートを活かし、
上質なイベリコ豚を調達。丁寧にリエットへと仕上げました。
イベリコの深い味わいをご堪能ください。



Rillettes 野菜スティック

リエットにバーニョカウダ感覚で野菜スティックをディップ。軽めの赤ワイン、きりっと冷やした白ワイン、シードルなどアルコール飲料との相性も抜群で、健康志向の女性客にぴったりのメニューです。

Rillettes クレソンピュレバーガー

パンズにリエットとクレソンピュレを挟んだバーガー。ソフトパンズを用いて柔らかく仕上げていますので、ご年配の方にもお楽しみいただけます。生野菜を使わないので衛生面でも安全でオペレーションも簡単です。

Rillettes クレソンピュレサンド

カンパニーにリエットとクレソンピュレを挟んだサンドウィッチ。見た目も鮮やかでおしゃれな、ヘルシーかつボリュームたっぷりの若い女性向けメニューです。生野菜を使わないので衛生面でも安全でオペレーションも簡単です。



Rillettes 卵サンド

カンパニーにリエットとゆで卵スライスを挟んだサンドウィッチ。カフェの定番食材である茹で卵にリエットをプラスすることで、サンドウィッチのラインナップを手軽に増やすことが可能です。朝食用、昼食用、月見用など、いずれもメニューアップ可能です。

Rillettes リエットオープンサンド

カンパニーにリエットを塗ったオープンサンド。ダイニングカフェでは軽食、ランチ、ワインのおつまみセットとしてもご利用いただけます。ハッピーアワーやアペリティフ、深夜タイム、料理人の抜けたアイドリングタイムなどのメニューとしても。

Rillettes



豚の脂はオリーブオイル同様、**オレイン酸**を多く含んでいます。
良質な豚の脂なら、**リノール酸**、**不飽和脂肪酸**は少なく、**飽和脂肪酸**が多く含まれています！

その他にも、カナッペにして酒の肴に、サラダのドレッシングやトッピングに、スープやカレー・パスタソースなどの隠し味に…と幅広くお使いいただけます。