

～ 蔵王の大自然からの贈り物 ～

宮城県産 **蔵王鴨** バルバリー種

宮城県刈田郡蔵王町 は山形県との県境・蔵王連邦のふもとに位置し、清らかで豊富な雪どけ水と清涼な空気に恵まれた自然豊かな郷です。



「寿ファーム」では、約 12 年前からバルバリー種の鴨の飼育を始めました。

バルバリー種の雛には抗生物質を使用せず、平飼いの鶏舎で 80 日間のびのびと飼育しています。パーツ(ムネ・モモ)に処理し、冷凍処理した製品を年間通して出荷しています。



ムネ



モモ

「本鴨」ともよばれ、フランス料理を象徴する食材でもあるバルバリー種の鴨は、南米産マスコビ種の鴨を同国で改良して作出された高級鴨の一つです。日本では「フランス鴨」などともよく呼ばれています。



鴨重・鴨鍋・たたきなどの日本料理にも絶賛おすすめ！

フレンチ定番のローストやコンフィはもちろん、



**JOYTAPAS** ジョイタパス  
TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia