



# 秋になりました、鴨の季節です ハンガリー産鴨肉（ムネ・もも）御案内

平成23年9月吉日

## 商 品

①あい鴨 胸肉(チェリバレー種) 脂が少なく、主に和食向き  
1枚 250~300g 2枚/パック 10kg/ケース

②マグレ ド カナル (ミュラール種) 主に洋食向き  
1枚 350~400g 1枚/パック 10kg/ケース

③もも正肉(別足) (ミュラール種)  
1枚250~300g 2枚/パック 10kg/ケース

飼育日数 チェリバレー種 約49日 ミュラール種 約77日

☆ミュラール種（バルバリー種×北京種）は、主にフォアグラを採取する事を目的として飼育され、ガバージュ（強制給餌）により、チェリバレー種等と比べ、ミュラール種は皮下脂肪が多く、厚みのある胸肉です。フォアグラを採取した後の、鴨又はガチョウの胸肉をマグレと呼びます。

10月も目前となり、和食では鍋・洋食でも家禽類のメニューが見られるようになってきました。これからのシーズンには欠かせない鴨肉ですが、昨年、台湾でAIが発生して以来、未だ輸入が解禁されておられません。これからのシーズンに対応する為、ハンガリーより鴨肉の輸入を開始致しました。

弊社の輸入する鴨は、ブタペストから南東へ150km、広大な沼地・平原のあるキスクンマサで屋外飼育され、その土地で採れるコーン・大麦・小麦等の天然飼料を自由に食べて育ちます。昔ながら方法で飼育された鴨肉は、鉄分・ミネラルを十分に含み、鴨独特の味わいを存分ご堪能頂けます。

※その他、フランス産・国産鴨もございます、お問合せ下さいませ。



お問い合わせ先営業部 03-3962-2371

特販部 03-3962-2107

HP [www.torishin.jp](http://www.torishin.jp)