

BON APPETIT -net.com

2017 No.69

日本初輸入!

米国ニューヨーク州産 フォアグラ&バトー・ド・カナール



World-renowned Hudson Valley Foie Gras has finally found its way to Japan!

ハドソン・ヴァッレー・フォアグラ (HVFG)社

1990年にカナール飼育のノウハウを持つイッジー・ヤネとスーパー料理人マイケル・ギノルによって設立。マンハッタンから北西に車で二時間半、ニューヨーク州キャッツキル山地に位置。「心を込めて」をモットーに高品質な鴨肉製品を生産している。



24万坪以上の広大な牧場で、飼育からト殺、出荷まで全てを行っている。

米国農務省
オーガニック認証
USDA 許可取得!

大切に育てています!

アメリカでは動物愛護者団体がフォアグラ産業に大きく反対しており、生産者は動物を人道的に如何に大切にしているかが重視されている。HVFG社は下記の取り組みにより、アメリカでも一目を置かれている。

- ★牧場の無料ツアーにより自社の活動をガラス張りに。
- ★鴨の食欲に応じて肥育日数(約18日間)を考慮。餌が消化されていなければ、ガバージュを1回スキップ。
- ★ガバージュの専門スタッフは敷地内に住み、鴨に不安を抱えないように同じスタッフが餌を与える。
- ★NYの厳しい気候と野生動物から守るため、温度管理されている広い納屋でのびのびと飼育されている。

PRICE LIST

- Foie Gras de Canard "A"650-1100g
フォアグラ・ト・カナール A 繊維が細かく詰まっている、極上品
¥ /kg
- Bone-in Bateau de Canard 500-600g
骨付バトー・ド・カナール NYスタイル
¥ /kg

お問合せ・発注先 <株式会社 鳥新> TORISHIN.Co.,LTD

東京本社: TEL)03-3962-2107 FAX)03-3964-1169