



## 🌸 バイオファーム蔵王について

最高品質の食材として愛されるフランス鴨（バルバリー種）を、清らかな空気と緑いっぱいの大自然が広がる蔵王山麓で伸びやかに飼育しています。

現在の数倍にも及ぶ鴨を飼育していて、大量生産・大量消費の流れの中、忙しいだけで日々が過ぎていく…そんな時もありました。

しかしそのような生産方法に違和感を覚え、行き先もわからないような販売方法ではなく、きちんと使ってくださるところへ届けたい。喜んでくださる方々のために、さらに頑張っって良いものをつくってこうと、方向転換しました。

その結果、忙しさの中にも、飼育方法の研究、新商品の開発、次への研鑽の時間、そして心のゆとりが生まれました。そのことが、より質の高い商品作りへと繋がっているのだと思います。

苦しい時期もございましたが、おかげさまでたくさんの皆様に支えられ、乗り越えることができました。この先も、皆様に喜んでいただける鴨を育てていこうと日々、励んでおります。

どうぞよろしくお願いいたします。

代表取締役 加藤晴朗

フランス鴨の生産・販売

株式会社バイオファーム蔵王

(旧・寿ファーム)

住所 〒989-0821

宮城県刈田郡蔵王町大字円田字洞ノ入17

Tel 0224-33-4551 Fax 0224-26-8181

携帯 080-5228-7922/080-5731-7922

## 🌸 取扱品種

### フランス鴨（本鴨：バルバリー種）

鴨肉の中で特に美味とされているのは、フランスが作りだした鴨「バルバリー種」。成長が早く、肉の質・量ともに優れ、フランスの飼育鴨の9割を占める代表的品種で、高級食材として重宝されています。

鴨の中では大型種で、通常の合鴨に比べ赤身が多く脂肪が少ないのが特徴です。真鴨や合鴨特有の泥臭さがなく、柔らかい肉質とまろやかな味わいで女性や年配の方にも好まれています。

日本国内に導入された歴史は浅く、まだまだ希少種ですが、そのおいしさで近年人気が高まっています。



鴨精肉・鴨肉加工品がございます。  
詳細はお問い合わせください。

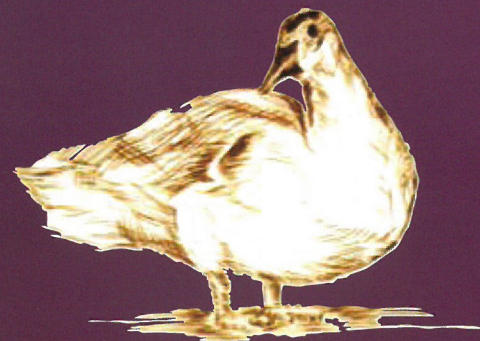


宮城・蔵王鴨

バイオファーム蔵王

(旧・寿ファーム)

BioFarm ZA0



## 🌸 鴨肉について

おいしいだけじゃない。美容と健康に効果◎!

# 現代人の強い味方・鴨肉。

## 不飽和脂肪酸 (リノール酸/ $\alpha$ -リノレン酸)

- 体内に留まりにくく、コレステロール低下に作用する
- EPA/DHAに変換される
- 動脈硬化や心筋梗塞を防ぐ
- 脳の働きを高める

- 免疫力アップ・感染症予防
- 肌の健康維持
- 発育促進
- 皮膚や粘膜を強める
- 長時間パソコン作業等の視力への刺激・疲労回復
- 活性酸素による老化・細胞の損傷などを減らす

ビタミン  
**A**

**鉄**

- 鉄欠乏性貧血の改善  
体内に吸収されやすいヘム鉄が多い  
(鶏肉の約6倍)
- 抵抗力を高める
- 集中力や運動力を高める

【鴨と葱の黄金コンビ】  
葱と一緒に食べると体温上昇!鉄の吸収もUP!

ビタミン  
**B1**

- 疲労や倦怠感の回復
- 皮膚や粘膜の健康維持
- イライラを鎮める
- 消化液の分泌を促進する
- 糖質を分解してエネルギーに変える
- 神経系、心臓、筋肉の機能を正常に保つ

ビタミン  
**B2**

- 糖質、脂質、たんぱく質の代謝促進  
特に脂質代謝で重要な働きをする
- 細胞の発育促進
- 生活習慣病予防
- 肌荒れやにきびを防ぐ

## 鴨肉の特徴

牛や豚の脂肪と性質が異なり、融点が15~25℃程度と低いため(低い温度で脂が溶ける)、冷めても美味しくお召し上がりいただけます。しゃぶしゃぶのようにさっと熱をくぐらせるだけでも口当たりがよく、ふわっと広がる旨味がお楽しみいただけます。



## 🌸 おいしさの理由

### 1. 雛から飼育

フランス直輸入の種鴨から生まれた良質な雛を飼育。毎日健康を管理して成鴨まで育てます。

### 2. 平飼い

広々とした鶏舎は毎日糞殻を替え、清潔な環境作りをしています。蔵王山麓の豊かな自然に囲まれた、ストレスの少ない環境で適度な運動をしながら健康的に育ちます。

### 3. 米ぬかとバイオ発酵の飼料

配合飼料で育てた鴨との最も大きな違いは「臭み」です。鶏舎はもちろん、鴨肉も嫌な臭みが全くありません。脂も軽やかでクセがなく、やわらかな風味に仕上がります。

独自の飼育方法に改良を重ねた結果、  
バイオファームの鴨肉は従来品よりも

**「臭みがなくやわらか、味が濃い」**

と飲食店さまからも好評をいただいております。