



宮城・蔵王鴨 宮城県産 蔵王鴨カタログ

フランス鴨
バルバリー種

蔵王の大自然からお届けする高級鴨肉



親鴨は本場フランスから直輸入し、平飼いでのびのびと育てた高品質の鴨肉です。米ぬかを発酵させ、当社独自のブレンドをしたオリジナルの飼料で育てるため、臭みがなく柔らかい肉質で、味わい深いと好評です。

鴨肉には不飽和脂肪酸がたっぷり含まれ、高タンパク、低脂肪、低カロリーなど、優れた健康食でコレステロール値を下げる効果があるとされています。

ロース (むね肉)



300~400g/枚
2,500円
(税抜2,314円)

もも肉



約500g/2~4枚
2,500円
(税抜2,314円)

ミンチ



300g/パック
1,600円
(税抜1,481円)
500g/パック
2,700円
(税抜2,500円)

つみれ団子、ハンバーグ等
お好みの調理で鴨特有の味
をお楽しみください。

むね肉・もも肉スライス

詰合わせ 【化粧箱入】



食べやすくカットした人気商品を真空包装に! 使いたい時に、美味しくお召し上がりいただけます。鍋や焼肉など、料理の幅が広がります。

・むね肉 (150g)
・もも肉 (150g) 合計300g **3,200円**
(税抜2,963円)

冷凍

おいしい食べ方

鴨鍋・鴨そば・焼肉などがオススメ!

むねスライス 150g **1,600円**
(税抜1,481円)

ももスライス 150g **1,400円**
(税抜1,296円)

もも肉は「しっかり」
むね肉は「さっと」!



冷凍



冷凍



premium
大好評

鴨ハンバーグ

レストラン仕込みのハンバーグ!
手軽に贅沢な一品が仕上がります
真空調理でしっとり、ふっくら、レストランの美味しさを閉じ込めました。
1枚180gとボリュームたっぷり! ご飯にもパンにも合うやさしい和風ソース仕立てです。



180g/枚 冷凍 **900円**
(税抜 833円)

500円OFF
5枚セット **4,000円**
(税抜 3,704円)

*袋のまま湯煎で加熱してからお召し上がりくださいませ。



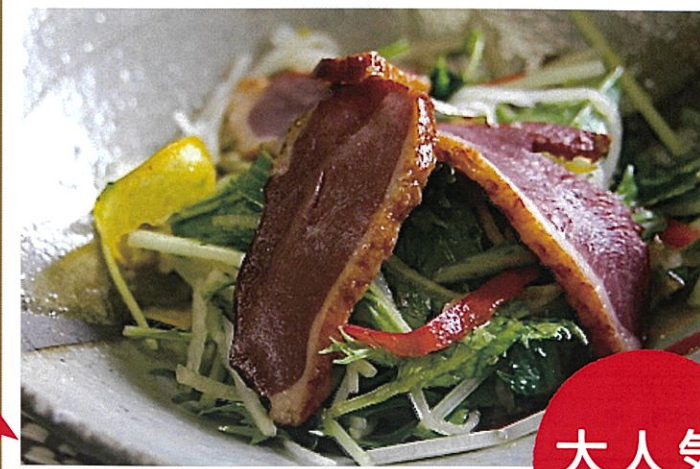
さらにふっくら!!
美味しくなりました!

つみれ



200g
1,080円
(税抜 1,000円)

旨みがぎゅっと詰まった大きめのつみれはスープにも鴨ダシを効かせます。鍋はもちろん、お吸い物・お煮付けにもピッタリ!!



大人気

合鴨スモーク

定番人気の一品。
一度食べたら...やみつきに!!
自慢のスモークです!!

やわらかい肉質を活かした「くん製」。そのままでももちろん、サラダやお酒(特にワイン)との相性もピッタリです!

こちらは「合鴨」の商品となります

合鴨スモーク(もも) 約150g/枚
冷凍 **1,400円**
(税抜1,296円)

合鴨スモーク(ローススライス) 100g
冷凍 **1,400円**
(税抜1,296円)

ウィンナー



200g
1,080円
(税抜 1,000円)



鴨ウィンナーはお子さまにも人気!
世代を選ばず好まれる鴨のウィンナー。
パリッと焼いてどうぞ!!

バイオファーム蔵王特製 プレミアムウィンナー

やわらかジューシー!
手間ひまかけた大人の鴨ウィンナー

ポイルしても、焼いてもよし!
ジューシーさが違います!!
歯応えのあるプリッと食感と鴨の味わい豊かな風味をお楽しみいただけます。



2本 **1,080円**
(税抜1,000円)

バイオファーム蔵王流 おいしい鴨の食べ方

焼肉

美味しく召し上がっていただくには「焼きすぎない」ことがポイント。
焼けた後は、塩コショウとレモンでお召し上がりください。

鴨鍋

スープを沸騰させてから具を入れるのがコツ。
●むね肉: シャブシャブ風に色が変わる程度にさっと。
●もも肉: ダシが出るのでよく煮込んでください。



冷凍 マークの商品は冷凍でお届けします。調理前に解凍してからご使用ください。

鴨カルパス
お父さんのおつまみに、お子さまのおやつ...
みんなでお楽しみいただけるたっぷりサイズ。
100g/袋 **680円**
(税抜 629円)

鴨ジャーキー
噛みしめる程、口中に
おいしさが広がる
ジャーキーで鴨肉の虜に。
日本酒にもオススメ!
40g/袋 **680円**
(税抜 629円)



※全て税込価格です。