



蔵王鴨

● フランス鴨（バルバリー種）

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、赤身が多く脂肪が少ないのが特徴です。臭みやクセが少なく、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まだ浅く、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。

● 合鴨（チェリバレー種）

北京種をもとにイギリスのチェリバレー社で品種改良され、日本で最もポピュラーな「合鴨」です。味が繊細で甘味とコクのある脂身が特徴です。

■ 鴨肉の特徴

牛や豚と異なり、融点が15~25℃程度と低いため（低温で脂が溶ける）冷めても美味しくお召上がりいただけます。栄養価が高く、不飽和脂肪酸が豊富で体に良い効果をもたらすヘルシー食材です。

おいしさの理由

1. 雛から飼育

良質な雛を飼育。
毎日健康管理を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. 米糠とバイオ発酵の飼料

米糠を発酵させ、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、鶏舎はもちろん、鴨肉も臭みがなく脂も軽やかで、やわらかな風味に仕上がります。

独自の飼育方法により、バイオファームの鴨肉は「臭みがなく柔らか、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。



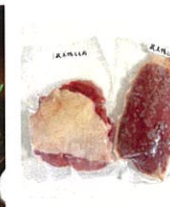
宮城・蔵王鴨 バイオファーム蔵王

フランス鴨・合鴨／鴨肉販売

蔵王の大自然からお届けする高級鴨肉

鴨肉直売 【営業時間】10:00~17:00 【定休日】不定休

鴨肉直売所ではご贈答用のセットから、さまざまなお料理にお使いいただけるブロック肉、スライス、鴨肉の加工品など取り扱っております。大切な方への贈り物やみんなで集まって鴨鍋、特別な日のお料理に...旨味がたっぷり詰まったヘルシーな鴨肉を是非ご賞味ください。



鴨ランチ（3日前まで要予約） 【ランチ営業】木・金・土・日

一日2組限定で季節のお野菜を使った小鉢や鴨肉の創作料理など、手づくりの優しい田舎料理です。ここでしか味わうことができない鴨づくしのおまかせランチとなります。
*お電話、店舗にてご予約を承ります。お気軽にお問い合わせくださいませ。



看板が目印



@BIOFARM_ZAO

フランス鴨・合鴨の生産・販売
株式会社バイオファーム蔵王
〒989-0821 宮城県刈田郡蔵王町円田洞ノ入17
TEL 0224-33-4551 FAX 0224-26-8181
携帯 080-5228-7922 / 080-5224-7922
Web <https://viofarmzao.stores.jp/>

