



注文数
923円

ローストチキン・骨付モモ・特大 /1本(約270g~)

鶏骨付モモ(茨城県)、しょうゆ[ヤマヒサ:国産大豆、国産小麦、食塩]、砂糖(喜界島産)、本みりん[角谷文治郎商店:国産もち米、国産米こうじ、米焼酎]、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス

●農場指定の非遺伝子組換え飼料で育てた「つくば鶏」若鶏モモ肉を使用。国産大豆使用の天然醸造醤油をベースに、国産もち米使用の三河本みりん、喜界島の粗糖等の当社独自のタレにじっくり漬け込み、丁寧に生肉からスチームオープンでローストした、本格品!一般的なローストチキンよりもボリュームある特大サイズです!(約400g以上の骨付モモ使用/昨年よりさらに大きいです。)



注文数
513円

手羽先の
柚子こしょう焼き/220g

鶏手羽先(茨城県)、ゆずこしょう[青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)]、ゆず果汁(九州産)、食塩

●農場指定の非遺伝子組換え飼料で育てた「つくば鶏」手羽先だけを使用し、極上の柚子こしょうと九州産の柚子果汁、塩だけで、スチームオープンでふっくら柔らかく焼き上げました。素材にこだわり、手羽先特有の旨味に、柚子の風味と芳醇な香り、後からくる辛さが特徴の大人の一品です。



そば(そば粉)、そばつゆ(鴨ロース肉(青森県)、しょうゆ、本みりん、砂糖(鹿児島県喜界島)、ゆず果汁(九州)鴨ガラだし(鴨ガラ(青森県)、ネギ、生姜)、かつお枯れ節(鹿児島県枕崎))

注文数
1,450円

だしを味わう
本格 鴨せいろ (2人前) 520g
(そば130g×2、
そばつゆ260g)

●お名前/	●住所/
●TEL/	●お引取方法/ 来店 ・ 配達 ・ 発送 (○で囲んでください)

締め切り日/ 12月8日(月) ●お引渡し/ 12月19日(金)頃より

●まほろば 本店: FAX (011) 665-6689・厚別店: FAX (011) 894-5552 ●まほろば担当者/



注文数
1,389円

ハ甲鴨ロース・ステーキ

1枚(約220g~290g)

鴨ロース(青森県)

●ハ甲鴨は、純血のフランス鴨(バルバリ種)を雄大な自然広がるハ甲田山の麓と津軽エリアの農場で国産飼育した鴨肉です。鴨ロース・ステーキは、塩・こしょうで下味をつけて中心がほんのり赤身が残るぐらいに焼き上げてください。驚くほどジューシーながらも深い味わいがあります。「鴨ステーキの焼き方レシピ」も付いています。



注文数
670円

若鶏の照り焼/モモ1枚/170g

鶏モモ肉(つくば鶏/茨城県)、醤油[ヤマヒサ/大豆(国産)、小麦(国産)、食塩]、砂糖(喜界島産)、本みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス

●農場指定のNonGMO飼料で育てたつくば鶏のモモ肉を限定し、当社オリジナルのロースタレに約1日かけて、じっくり漬け込み、スチームオープンでふっくら柔らかく焼き上げました。ロースタレは、1年半以上じっくり醸造した深みのある国産丸大豆しょう油をベースに、国産もち米・米麹、本格焼酎だけの本みりん、北海道産昆布・国産鰹節エキス等のこだわりの調味料だけで、当社独自に作り上げました。

●素材を厳選し、最高級の鰹・昆布だし、鴨ガラだしからとった自家製の(フランス鴨(ハ甲鴨)の炙り鴨ロース)「鴨肉入り」そばつゆが自慢の一品。素材と味に一切の妥協をせずにこだわり抜いた蕎麦つゆは、鴨ガラだしに、本枯れ節かつお節と天然真昆布の濃縮だし、秘伝の自家製本がえしを合わせ、最後に柚子果汁で香りを加えました。滋味あふれた深みのある汁と、喉越し良い十割そばをご賞味ください。

千葉産直がプロデュースして開発・製造



冬季限定品・予約可

写真:「約4~5人分セット」の鍋イメージ

青森県ハ甲田山麓・津軽地域で飼育された本場フランス・バルバリ種のこだわり鴨鍋セットです。鴨肉は生産者より直接仕入れ、鴨鍋を作るために自社で作った鴨つくねは、肩肉とモモ肉を独自ブレンドし、加熱した時にアクが出ないで最高の旨味が出る様、練り方や火の入れ方も考えて作りました。また濃縮スープもこの鴨鍋用に開発しているので絶妙なバランスのだし汁に出来ています。鴨特有の臭みがないのも特徴です。

約4~5人分セットの盛付イメージ。1600ccのスープが入る土鍋にあふれる位のボリュームがあります。

使用方法・調理例
濃縮スープを解凍し、3倍の水と一緒に鍋に入れ、同封の鴨つくね、お好みの野菜等をご用意いただき、最後に鴨肉を加え、火が通りましたら出来上がり。最後は鍋スープにうどんやご飯を加えても

【2~3人分】鴨モモスライス200g×1、【鴨つくね】150g×1:鴨肉(青森県)、長ネギ(国産)、鶏卵(千葉県)、パン粉(国産小麦、生イースト、食塩)、馬鈴薯でん粉(北海道)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、砂糖(喜界島) / 【鴨鍋用濃縮スープ】200g×1:しょうゆ(国産大豆、国産小麦、食塩)、発酵調味料(国産米、国産米こうじ、食塩) 昆布だし(北海道)、鰹節エキス(国産)、食塩(伊豆大島)、砂糖(喜界島)

①ハ甲鴨鍋セット(約2~3人前)	1,811円
------------------	--------

【4~5人分】ハ甲鴨ロース200g×1、ハ甲鴨モモ肉スライス200g×1、【鴨つくね】150g×2:鴨肉(青森県)、長ネギ(国産)、鶏卵(千葉県)、パン粉(国産小麦、生イースト、食塩)、馬鈴薯でん粉(北海道)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、砂糖(喜界島) / 【鴨鍋用濃縮スープ】200g×2:しょうゆ(国産大豆、国産小麦、食塩)、発酵調味料(国産米、国産米こうじ、食塩) 昆布だし(北海道)、鰹節エキス(国産)、食塩(伊豆大島)、砂糖(喜界島)

①ハ甲鴨鍋セット(約4~5人前)	3,826円
------------------	--------

本場バルバリ種の国産鴨の和風鍋

鶏肉の美味しさもやることながら、千葉産直で独自に製造した、鴨つくね、濃縮スープの美味しさは自信を持っておすすめ出来ます。



