



注文数

999円(税込)

ローストチキン・骨付モモ
/1本(約290g~)

鶏骨付モモ(つくば鶏 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、本格的!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!
(加熱前約400g以上の特大骨付きモモ!※圧倒的存在感!)



注文数

1,426円(税込)

八甲鴨ロース
・ステーキ
1枚(約220g~290g)

鴨ロース(青森県)

●八甲鴨は、純血のフランス鴨(バルバリー種)を雄大な自然広がる八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く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

849円(税込)

若鶏の八幡巻き/180g

鶏肉(つくば鶏、茨城県)、ごぼう(千葉県、農薬・化学肥料不使用)、醤油[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。無農薬栽培ごぼうをクセのないジューシーな美味しさが特徴の筑波鶏モモ肉で巻き上げて、醤油ベースの秘伝の自社製タレで、素朴な旨さと肉の柔らかさをそこなわない様、仕上げてあります。



注文数

680円(税込)

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トダレに約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。ローストダレは、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。

●程よく炙った青森県産フランス鴨肉(八甲鴨)入りの本格蕎麦つゆと、蕎麦の実ごと挽いた十割そばのセットです。そばつゆは、自社製「秘伝の本返し」「最高級の鰹・昆布だし」「鴨ガラだし」全てを自社で仕込み、鴨肉も入った自慢の一品。蕎麦通もうならせる鴨せいろが、ご家庭でお楽しみ頂けます。素材の味に一切の妥協をせずにこだわり抜いた蕎麦つゆと、香りと喉越しをそなえた十割(生)そばをご賞味ください。すっきりとしながらも滋味あふれた深みのあるつゆは、そば湯と合わせて飲むシメも絶品です。



注文数

1,512円(税込)

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(鹿兒島県喜界島)、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(鹿兒島県枕崎)、天然真昆布(北海道函館)]

●程よく炙った青森県産フランス鴨肉(八甲鴨)入りの本格蕎麦つゆと、蕎麦の実ごと挽いた十割そばのセットです。そばつゆは、自社製「秘伝の本返し」「最高級の鰹・昆布だし」「鴨ガラだし」全てを自社で仕込み、鴨肉も入った自慢の一品。蕎麦通もうならせる鴨せいろが、ご家庭でお楽しみ頂けます。素材の味に一切の妥協をせずにこだわり抜いた蕎麦つゆと、香りと喉越しをそなえた十割(生)そばをご賞味ください。すっきりとしながらも滋味あふれた深みのあるつゆは、そば湯と合わせて飲むシメも絶品です。

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7日(月)**

お引渡し/ 12月18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/



千葉産直がプロデュースして開発・製造

八甲鴨 鍋セット

冬季限定品・予約可

写真:「約4~5人分セット」の鍋イメージ

青森県八甲田山麓・津軽地域で飼育された本場フランス・バルバリー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】鴨モモ肉スライス200g【鴨つくね(非加熱)】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)

①八甲鴨鍋セット(約2~3人前) **1,890円**

【4~5人分】鴨ローススライス200g/鴨モモ肉スライス200g【鴨つくね(非加熱)】150g×2:鴨モモ肉スライス200g【: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)

①八甲鴨鍋セット(約4~5人前) **3,996円**

本場バルバリー種の国産鴨の和風鍋

鶏肉の美味しさをこまごましながら、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。

