年越しそばに! 予約受付中

だしを味わう 蕎麦通をうならせる逸品

本格 鴨せいり

鴨
程よく炙った青森県産フランス鴨肉入り。鴨ガラだしも自社仕込み

つゆ
「秘伝の本返し」「鴨ガラだし」「鰹節・昆布だし」全て自社仕込み

蕎麦
蕎麦の実ごと挽いた、香りと喉越しそなえた十割そば

原材料の詳細

十割生蕎麦... 100%北海道産そば粉(打ち粉も国産蕎麦粉です)

そばつゆ(鴨肉入り)... 鴨ロース肉(青森県産フランス鴨)、しょうゆ(国産丸大豆天然醸造醤油)、本みりん(三河三州本みりん)、喜界島粗糖、ゆず果汁(九州)、鴨ガラだし(鴨ガラ、国産ネギ、国産生姜)、かつお枯れぶし(鹿児島県・近海一本釣り鰹)、天然真昆布(北海道・南茅部地区)

是非試して! 絶品「そば湯」と、このダシつゆを合わせて驚く程の美味しさ!

鴨せいりの開発者 代表 富田

冷凍十割生蕎麦 (130g×2束) そばつゆ260g (2人分相当) 食べ方詳細しおり付き

だしを味わう 2人分 本格 鴨せいり

冷凍十割蕎麦130g×2個入り
そばつゆ(鴨肉入り) 260g (2人前分)

まほろば No.4379 16-155 11/4

※商品の詳細及びご注文は 下面をご参照ください。

2016年かざ鶏 年未年始注文書 ご注文締め切り 12月5日(月)

普通のサイズでは物足りない人むけ!

ジャンボ (約350~390g前後/本)

ローストチキン

完全予約

二人で切り分けても十分!

スッキリとした深みのある味わい。ボリュームがありながらも、飽きずに、最後まで美味しく召し上がれます!

お召し上がり方
◎凍ったまま、湯煎で約20分温めてからお召し上がりください。
※加熱調理済みです。芯まで火は通っていますので解凍後そのままでも召上れます。

解凍後、冷蔵3日以内(未開封)

盛付けイメージ

秘伝の無添加タレに丸2日間 漬込み
柔らか、ジューシーな仕上がり

農場指定の無投薬で育てた「つくば鶏」骨付モモ肉を使用。国産丸大豆「天然醸造醤油」をベースに、国産もち米「本みりん」、喜界島「粗糖」等の当社独自のタレにじっくり漬け込み、旨みが逃げない様2段階に分けてじっくり加熱した本格品です! 一般的な骨付よりもボリュームある特大サイズ!

「つくば鶏」
クセのない美味しさが特徴 ◎無薬飼料(ワクチンを除く)/
◎非遺伝子組換え/植物性主体の飼料

※商品の詳細及びご注文は 下面をご参照ください。

2016年かざ鶏 年未年始注文書 ご注文締め切り 12月5日(月)

我が家の鍋はこれ! おかげ様でリピート増!

健康志向

鴨鍋の季節到来

青森育ちのフランス鴨
本格「鴨つくね鍋」

「鴨肉」が違う!
純血のフランス鴨(ハルバリー)産を青森県八甲田山麓・津軽地域で飼育された本場フランス鴨(ハルバリー)種のごこだわり鴨鍋セット。鴨肉は生産者より直接仕入れ、鴨鍋専用に使った鴨つくねは、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仕上がっています。鴨特有の臭みがないのも特徴です。

「鴨つくね」が違う!
1羽からわずかしか取れない鴨肉と鴨つくねです。余分なものは一切入れず、火が入っていない状態で鍋に鴨の旨味のある出しも取れます。

「鴨専用スープ」
この鴨鍋のために、開発した専用の濃縮スープです。鴨肉と鴨つくねから出るダシ・野菜から出る旨味を考慮して作りおきますのでフランスのとれた味わいと毎年リピートをいただいております。

【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(千葉県)、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)

②八甲鴨鍋セット(約4~5人前) 3,996円

2016年かざ鶏 年未年始注文書

ジャンボ ローストチキン 999円(税込) /1本(約350~390g前後)

鴨ロース(青森県)

●八甲鴨は、純血のフランス鴨(ハルバリー)種を青森県八甲田山麓・津軽地域で飼育された本場フランス鴨(ハルバリー)種のごこだわり鴨鍋セット。鴨肉は生産者より直接仕入れ、鴨鍋専用に使った鴨つくねは、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仕上がっています。鴨特有の臭みがないのも特徴です。

●農場指定の無投薬で育てた「つくば鶏」骨付モモ肉を使用。国産丸大豆使用「天然醸造醤油」をベースに、国産もち米「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、旨みが逃げない様2段階に分けてじっくり加熱した本格品です! 一般的な骨付よりもボリュームある特大サイズ!

八甲鴨 ロースステーキ 1,426円(税込) 1枚(約220g~290g)

鴨ロース(青森県)

●八甲鴨は、純血のフランス鴨(ハルバリー)種を青森県八甲田山麓・津軽地域で飼育された本場フランス鴨(ハルバリー)種のごこだわり鴨鍋セット。鴨肉は生産者より直接仕入れ、鴨鍋専用に使った鴨つくねは、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仕上がっています。鴨特有の臭みがないのも特徴です。

●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と柔らかく焼き上げた深みのあるローストタレは、1年半以上じっくり醸造した深みのある国産丸大豆しよ油をベースに、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。

若鶏の八幡巻き/180g 849円(税込)

鶏肉(つくば鶏、茨城県)、ごぼう(千葉県、農業・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なわなな様、仕上げてあります。

若鶏の照り焼/モモ1枚/170g 692円(税込)

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と柔らかく焼き上げた深みのあるローストタレは、1年半以上じっくり醸造した深みのある国産丸大豆しよ油をベースに、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。

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

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「鴨ガラだし」全てを自社で「鴨ガラだし」最高級の蕎麦通・昆布らせた鴨せいりが、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、香りと喉越しそなえた十割(生)そばを召賞味ください。すっきりとした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ズも絶品です。

お名前/ 住所/ TEL/ 取引方法/ 来店・配達・発送(で囲んでください)

締め切り日/ 12月5日(月) お引渡し/ 12月19日(月)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/