

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

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）

冷凍十割生そば（130g×2束）
そばつゆ260g（2人分相当）

食べ方詳細しおり付き

●程よく炙った青森県産フランス鴨肉（ハ甲鴨）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ハ甲鴨鍋セット
【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）

注文数
袋

②ハ甲鴨鍋セット
【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）

注文数
袋

我が家の鍋はこれ！！

鴨鍋の季節到来

青森育ちのフランス鴨 本格「鴨つくね鍋」

11月～3月の冬季限定

写真は「4～5人分」の調理イメージ

国産原材料厳選

青森県八甲山麓・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。鴨肉は生産者より直接仕入れ、鴨鍋専用に使われてきた鴨つくねは、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。

青森県育ちのフランス鴨の旨味が鍋いっぱいに出ます。

青森県八甲山麓・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。鴨肉は生産者より直接仕入れ、鴨鍋専用に使われてきた鴨つくねは、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。

使用方法・調理例
解凍した濃縮スープを鍋に入れて3倍の水を加え、鴨つくねを入れ加熱し、お好みの野菜、最後に鴨肉を加え、火が通りましたら出来上がり。鍋のしめには、旨味たっぷりのダシ汁にうどんやご飯などを加えて食べるのがオススメです！

「鴨つくね」が違ふ
純血のフランス鴨「バルバリー」種を青森県八甲山麓と津軽エリアの農場で飼育した「ハ甲鴨」。日本で一般的な台鴨と比べると皮下脂肪が少なく、鴨特有のクセがありません。高級な和食やフランス料理としても使われています。

「鴨専用スープ」
この鴨鍋の為に、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煮え作っており、ますのでバランスのとれた味わいと毎年1ピートにいたしております。

家族喜ぶ特大サイズ
（約350～400g／本）※約1.5～2人分相当

筑波鶏の骨付モモ使用

ローストチキン

加熱調理済み・贅沢仕様

切れのある、深みのある味わい。ボリュームありますが、最後まで飽きずに美味しい！

お召し上がり方
●冷蔵庫で自然解凍後（解凍時間目安約10時間）そのままお召し上げれます。★冷えたままでも美味しいです。※加熱調理済みで芯まで火は通っています。お急ぎの場合はお湯で20分湯せんして下さい。

解凍するだけでOK！
柔らか・ジューシー贅沢サイズ

●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！

【つくば鶏】クセのない美味しさが特徴◎無薬飼料（ワクチン除く）／コーン非遺伝子組み換え／植物性主体の飼料

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

注文数

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、スチームオーブ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。

注文数

●お名前/ ●住所/
●TEL/ ●お取引方法/ 来店 ・ 配達 ・ 発送 （○で囲んでください）
締め切り日/ 12月11日（月） ●お引渡し/ 12月19日（火）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/