



プロの味をお届けします

# 楽しさ広がる スペシャルレシピ!



## 鴨もも肉のコンフィ

使用商品：合鴨モモ肉（骨付き or 骨なし）

### 作り方

- ① もも肉（骨付き、骨なしどちらでも可）200gに塩1%・にんにく・タイムで一晩漬け込む。
- ② 水をふき取った後、オリーブオイルでひたひたにし、100°Cのオーブンで4時間煮込む。
- ③ 表面の皮をカリッと焼き、マスタードやガーリックバターなどと一緒に。

## 鴨もも肉のラグーパスタ

使用商品：合鴨骨付きモモ肉（約 500g）



## 鴨ロース蒸し煮

使用商品：合鴨ロース



### 作り方

- ① 各種野菜をみじん切りにし、セロリ・人参・玉ねぎの順で炒める。
- ② 鴨肉に塩コショウをしてフライパンで両面焼き色を付け、①で炒めた野菜・赤ワイン・ホールトマトと一緒に煮込む。
- ③ 約3時間煮込み、骨から外れれば細かくほぐし、ソースの味を調整しソースの完成。
- ④ 茄でたパスタと和え、チーズをかけて完成。

### 材料

玉葱	100g
人参	60g
セロリ	30g
トマトホール	1000g
ローリエ1枚	
赤ワイン	100cc

### 作り方

- ① フライパンで鴨肉の皮目から焼き、焼き色がついたら身も軽く焼きます。
- ② 調味料(A)を合わせて火にかけ、沸騰したら焼いた白ネギ・鷹の爪と鴨肉を入れて95°Cの蒸し器で12~15分蒸します。
- ③ 火を止め、一度汁から鴨肉をあげ、煮汁・鴨肉が冷えたら再度漬け込みます。

### 材料

白ネギ	1/3本
鷹の爪	1本
(A) 調味料	
酒	180cc
みりん	120cc
濃口	60cc
砂糖	大さじ1
ウスター	30cc
ケチャップ	30cc



正肉 冷凍

### 合鴨 ロース

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11321	200 ~ 220g	24ヶ月	10kg/CT
11338	220 ~ 240g	24ヶ月	10kg/CT



### 合鴨 モモ肉

正肉 冷凍

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11345	180 ~ 220g×2	24ヶ月	10kg/CT

### 合鴨 骨付きモモ肉

正肉 冷凍

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11352	180 ~ 250g×2	24ヶ月	10kg/CT