

楽しさ広がる スペシャルレシピ!



※写真はイメージです

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℃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)



※写真はイメージです。

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 茹でたパスタと和え、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

鴨ロース蒸し煮

使用商品：合鴨ロース



※写真はイメージです。

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℃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	180～220gx2	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	180～250gx2	24ヶ月	10kg/CT