

岩手県産



あい鴨



フランス赤鶏



あい鴨・むね肉

規格：約450gUP×10P
温度帯：チルド
商品コード：27937



赤鶏・もも肉

規格：2Kg×6P
温度帯：チルド
商品コード：28280



あい鴨・骨付き もも2本入

規格：260・360g×2本
×5P
温度帯：チルド
商品コード：27938



赤鶏・むね肉

規格：2Kg×6P
温度帯：チルド
商品コード：27860



岩手県が育てた絶品鴨

コク深く、臭みのない食べやすさ

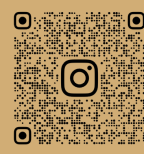
岩手県・田野畑村の自然の中で、世界最高峰チェリーバレー種のあい鴨を育成。広々とした鶏舎でのびのび育ち、マイロ主成分の無薬飼育で健康管理。抗生物質・合成抗菌剤不使用で安心・安全。国内唯一の法定食鳥検査により、獣医師が常駐し品質を厳しくチェックしています。1988年の生産開始から、今年年間**44万羽**・**日本一**の実績。クセの少ないジューシーな肉質は、**ロースト**などに最適。脂には**リノール酸**を豊富に含み、健康にもやさしい逸品です。

岩手で育てたフランス赤鶏

名門Hubbard社の原種鶏をフランスから直輸入し、自然豊かな環境とこだわりの飼料で育てられました。抗生物質不使用で、納豆菌や米麹など自然由来の飼料で育成。少量生産だからこそ実現する、旨みとコクのあるおいしい鶏肉が特徴です。

06-4702-6631

株式会社マツヤ 大阪支店
大阪市住之江区北加賀屋5-4-85



MATSUYA_SHOKU