

BON APPETIT -net.com

Mars, 2016 No.54



フランス産マグレ・ド・カナール 入荷のご案内

Magrets de Canard par Maison Paris arrivent !!!

■ 貴重なフランス産鴨、そして、 最高のコストパフォーマンス

フランス・ランド地方の中心地シャロスの小さな町ポマレで 100 年以上もつづくメゾン・パリ。1907 年から地元のマルシェで販売を始め、今では主要なデパートやアラン・デュカスのレストランなどにも登場するようになりました。鴨の品質は、折り紙つき。

名誉ある Producteur Artisan de Qualite (フランスの 15 人のグランシェフによって認められたクオリティーの高い職人生産者) を頂くまでになり、伝統の味を守りながら、高い品質を維持し続けている証となっています。



マグレ・ド・カナール

¥ _____ /kg

グラン・シェフも認めるパリの鴨(ミユラー種)は、100 年来変わらない飼育方法で 13~15 週間かけてゆっくりと育てます。

① 飼育場所 (Elevage en plein air) :

鴨にストレスのかからない、自由に動きまわれる牧草地。

② 飼料 (Alimentation garantie sans OGM) :

シリアルベース (最低 70%)、動物性粉末油脂なし、OGM (遺伝子組み換え) なし。

お問い合わせ・発注先