



特集

今年
 生産もアップして安定供給します

アマタケの「あい鴨」商品はいろいろありますが、モモとササミの部位を使用した「岩手鴨鍋セット」と、ロースの部位を使用した「岩手あい鴨ロース鍋セット」の違いはご存知ですか？

★★ 部位の違いでおいしさいろいろ ★★

ロース(ムネ肉)

肉質がしっかりしているながらも柔らかく、肉を覆っている脂も適度についているため、鴨の本来の旨みが味わえる鍋や、ステーキ・ローストなどの焼き料理にも良く合う。肉の色が濃く、鉄分を多く含んでいる。



モモ

肉の厚みはロースより薄いものの、しっかりとした歯ごたえで脂の旨みを存分に味わえる。

★ 鴨の栄養価 ★

鴨肉には血液中のコレステロールを下げる働きがあると言われるリノール酸を多く含む。このリノール酸は人間の体内では作れず、食品からの摂取でしか取ることができないとされている。



(株)アマタケ 食品加工部
 加工2課 課長代理
 藤野 雅宏さん

これまでは設備上、年間で約40万羽の生産でしたが、年々鴨の需要が増えてきたこともあって今年度は設備の拡張を行い、10%アップの約44万羽の生産を予定しています。生産増でより安定的な供給ができる体制です。震災から4年が経ち、地域はまだまだ復興半ばで工場においても作業人員の不足もあり大変な毎日ですが、皆様に喜んでいただけるような商品を作れども作ってまいります。



岩手鴨鍋セット [冷凍]
 200g+スープ50g×2
12月2回
 本体 **740円** (税込799円)



岩手あい鴨ロース鍋セット [冷凍]
 200g+鍋つゆ50g×2
12月3回
 本体 **698円** (税込754円)

今年は8月上旬に猛暑がありましたが、残暑が短かったこともあり順調に生育しています。あい鴨を育てている岩手県田野畑村は、あい鴨のふるさとしてあるイギリスのリンカーン郡に似ていて大自然に囲まれているんですよ。

あい鴨の生産をしている
 (株)甘竹田野畑
 あい鴨事業部
 生産課
 畠山 徳夫さん



迎春用の特別な鴨鍋セットです！

岩手あい鴨鍋セット トリプルパック [冷凍]
 960g(鍋つゆ付)
 (あい鴨ロース・モモ・ササミ220g×3P、鍋つゆ50g×6)
お正月準備号のみ・12月4回か5回にお届け
 予約価格 本体 **2,480円** (税込2,678円)
 ※「お正月準備号」専用のOCR注文書にて



岩手あい鴨入り生つまみれ [冷凍]
 225g
12月2回
 本体 **258円** (税込279円)

アマタケさんに教えてもらいました！

「年越しそば・うどん」がおすすめ。鴨をさつと焼いて一旦取り出し、出た脂でねぎを焼いて焦げ目がついたら鴨肉を戻し、めんつゆを入れ一煮立ちすればつゆの完成です。温かい麺でも、せいろにしてもおいしく召し上がれます。