

# ヨーロッパやアジアをはじめ、世界各国で愛され食べられているアヒル肉。 様々な料理に使用できる冷凍ダックグリラーの取り扱いを開始いたしました。

「アヒル」は「マガモ」を食肉用に改良して家畜化した家禽で、漢字で「家鴨」と書きます。つまり「アヒル」もカモの一種です。歴史は3000年以上にも及び、中国やヨーロッパ各地に在来種があり、世界各国で古くから「アヒルの肉」は食べられてきました。特に消費者が多い国は中国やベトナムです。

## ●冷凍ダックグリラー

アヒルの肉はコレステロールが低く、他の肉と同じようにさまざまな料理に使用できます。食肉用に改良されたアヒルは、野生種と比べて運動量は圧倒的に少ないため、脂肪分が多く脂のりがいい食材。鉄分が豊富な高脂肪、高タンパク質なアヒルの肉は栄養価が高いのも特徴。しまった肉質に、ほどよいコクと脂身が特徴のアヒル肉は弾力ある食感で、噛めば噛むほど味わいが広がります。

「アヒル料理」として日本人になじみ深いのは北京ダックですが、鴨南蛮そばや鴨つけうどんのお肉もアヒル肉が使用されていることは多いです。アヒル肉が良く食べられるベトナムでは、アヒルを丸ごと焼いたり茹でたり、ベトナムお決まりのソース（ソイソース・チリ・ニンニク）につけて食べるのが一般的です。また、ニンニク、チリ、レモン草（もしくは生姜）と炒めたり、煮込むときにはショウガ、レモン草等スパイスをたくさん入れて煮込んで食べることも良くあります。この度、取り扱いを始めましたアヒルの肉は臓物もなく、足と首から上がすでに綺麗に処理されているため調理がしやすく、大きさも1.9kg～2.0kgとほどよい肉質で料理にも適しています。



イマイ オリジナルパッケージ  
(ベトナム語・中国語入り)



燻製↑



丸焼き↑



丸茹で↑



炒め物→  
(ニンニク・チリ・  
レモン草とともに)

## ●メーカー紹介 DUCKKING



2001年に創立以来、DUCKKING社はアヒルの生産過程全てにおいて携わってきました。製品の品質を高めるため、アヒルの品種の選択、農業技術、最先端技術や国際標準の管理等、研究開発を一貫して行っています。これらの技術や各分野における専門家である従業員たちのおかげで、より新鮮で衛生的かつ安全なアヒル製品を生産することができ、常に顧客に対して価値と満足感を提供しています。輸出先は日本をはじめ、カンボジアやミャンマー、ネパール等とアジアを主に行っており、国内においては大型スーパー(MAKRO, MK, LOTUS等)やコンビニ、レストランや工場等、様々なところへとアヒル製品を提供しています。DUCKKING社は、原材料の品質を確保するために、すべての生産段階においてISO国際規格に従って生産品質を監視し、また政府の農業協同組合畜産振興局 (Department of Livestock Development) の基準に従って農場の運営を監督しています。

## ●評価/認証



## ●生産能力

市販用のアヒルの年齢は生後 40日～45日あたり。  
農場の100%が契約農場であり、43カ所の農場が農業協同組合畜産振興局(DLD)から承認を得ている。  
一日あたりの生産：最大 24,000羽 (87,000～150,000羽/週)  
一日の切り分けられた部位の生産：5,000～6,000羽 (12.5～15.0トン)  
一日のグリル用アヒルの生産：2,000～2,500羽 (5.0～6.5トン)

商品コード	商品名	内容量	ケース入数	賞味期間	JAN	ピースサイズ	ケースサイズ	参考小売価格(税別)
237001	DUC レイトウ アヒル グリラー	1.9kg～2kg	12(6×2)	24ヶ月	8859318202178	150×310×90	290×450×420	¥1580/個



# 丸ごと1羽!!

＼ほどよい肉質の!／

## 1.9kg~2kg

弾力ある食感で、噛めば噛むほど  
味わいが広がる**アヒル肉**。  
綺麗に処理されているので  
調理もしやすい!!



HALAL認証も  
取得しています!

簡単、しかも香ばしい  
アヒル肉の炒め物!!  
是非お家で  
作ってみよう👍

こちらのアヒル肉はすでに臓物も処理済みなので、  
好みに食べやすいサイズに切るだけです。

下味

塩コショウ・刻んだニンニク・千リ・生姜で。  
(アヒル独特の臭みをとるために  
ニンニクや生姜をたくさん入れるのもOK)

炒める時

炒める時にもまた、ニンニク・千リ・生姜を  
用意し、先に炒めましょう。火が通ったら下味を  
つけたアヒル肉を入れて炒めます。ベトナムでは  
ヌクナム(魚醤)を入れますが、お醤油でも美味しいです👍

