

世界で最も高品質で安全な合鴨肉だと自負する山城農産の京鴨



京鴨とは、山城農産株式会社が生産するチェリバレー種鴨のブランド名(登録商標)。あい鴨は非常にデリケートな動物な為、飼育環境の違いだけでも肉質に大きな差が出ます。こうした問題点を直営農場で集中管理する事により、年間を通じて均一な肉質の商品を提供できる体制にしております。そうして飼育された京鴨は、栄養面はもちろん、臭みが無く、口当たり、風味、硬さなどどれをとっても最高品質であると自負しており、あらゆるあい鴨肉を知るチェリバレー社をして「自社では到底飼育できない優れた肉質」との高い評価を得ております。

「短期間飼育」は、肉質は柔らかいが味が水っぽくなり「長期間飼育」は、味は深みを増すが、肉質が硬くなるという特性があります。ですから、上質の鴨を育てる為には、飼育期間がとても重要になってきます。

京鴨は、「柔らかくて深みのある味を追求」し孵化(ふか)からの一貫管理生産で、良質のヒナ栄養バランスのよいエサ・快適な飼育環境をトータルに考慮し、最適な期間で育成しています。もちろん飼料は薬品無使用であり、処理や包装、保管などにも充分配慮しており、こうした結果が、衛生的に安心・安全のレベルを実現しています。

肉質比較表	京鴨	欧米産	台湾・中国産
肉厚	均等で厚い	京鴨の約半分	ムラが多い
赤肉の色	濃い赤色	ピンク色	赤色
脂肪の色	薄い白ピンク	黄色	淡い黄色
加熱時の縮み	少ない	非常に大きい	ムラが大きい
肉の臭み	食欲をそそる	食欲をそそる	嫌な臭いあり
肉味	日本人好み	水っぽく淡白	クセがある
肉の硬さ	適当な歯ごたえ	柔らかい	ムラがある



鴨肉は脂の特性から熱に敏感に反応するため、過熱しすぎることで本来の肉の味を損ねてしまいます。その理由は融点が14℃と非常に低い特徴があるから。「京鴨」は徹底した衛生管理の高品質な商品を提供しておりますので加熱料理では肉の赤みが残る一般的にレアといわれる状態(鴨肉ではこの状態で本来ミディアムです)で召し上がっていただき「京鴨」のおいしさを是非ともご賞味ください。

マームアラモード

検索