



La garantie de Canards:
NÉS en FRANCE
Élevés en FRANCE
Préparés en FRANCE



DELPEYRAT 再販開始

100% made in France.

デルペイラ社が扱う全てのフォアグラは、フランスで生まれ、飼育された鴨由来のものです。飼育中の飼料も、マイサドゥールの組合員から供給される、フランス産のものを使用しています。

一元管理と信頼の品質

マイサドゥール生産協同組合の一員として、品質と味への妥協のないコミットはもちろん、原材料から完成品までの生産の各工程を完全にコントロール。完全なトレーサビリティを確立。

窒素による
急速凍結を採用

急速冷凍により品質変化を防ぎ、安定した状態が保たれます。解凍後のフォアグラは、フレッシュフォアグラと同等の質感・フレッシュさ・栄養分を保っています。

130 年以上続く伝統と
ノウハウの蓄積

デルペイラ社は、1890 年、ペリゴールにあるフォアグラの名産地サルラで誕生。創立以来変わらないノウハウを受け継ぎ、この地の比類なき美食という遺産を守っています。

世界中のシェフが愛用中

デルペイラ社の商品はマルク ヴェイラ、アンヌ ソフィー ビック、ヤニック アレンをはじめ、多くの三ツ星シェフ及び高級レストランやホテルから高い信頼を得ています。



**現地凍結フォアグラ ド カナール
エキストラ**

商品 ID 125034
ユニット 約 500 ~ 600g/pk
販売価格
原産国 フランス



**フォアグラ ド カナール エスカロップ
約 40/60g カット 約 20 枚入り**

商品 ID 125037
ユニット 約 20 枚入り (40 ~ 60g/ 枚)
販売価格
原産国 フランス



**現地凍結フォアグラ ド カナール
エキストラ 血管除去済み仕様
(テリーヌの材料に最適 !!)**

商品 ID 125036
ユニット 約 480 ~ 600g/pk
販売価格
原産国 フランス

フォアグラに体温が残っているうちに血管を綺麗に除去いたしました。



**フォアグラ ド カナール エスカロップ
約 25/35g カット 約 30 枚入り**

商品 ID 125039
ユニット 約 30 枚入り (25 ~ 35g/ 枚)
販売価格
原産国 フランス