



フランスの鴨市場において トップメーカーを誇る スーラル ブランド

Bland

エルネスト・スーラル社は、1936年、ナントの南、大西洋に臨むヴァンデ県の中心に創設されました。ヴァンデ県は鴨の飼育地として知られ、飼育に適した気候条件に恵まれています。バルバリ種とミュール種の鴨のスペシャリストであるエルネスト・スーラル社は、鴨の生産の全工程を管理しています。自社の孵化場と長年スーラル社の鴨の飼育に従事している飼育業者のネットワークを有し、養鴨農家に供給する為の飼料工場、鴨をカットするための処理場(15000m²)、フォアグラの加工工場を2つ備えています。



Quality

- 1996年 食品としての安全性を保证する為 HACCP 導入
- 2000年 100%植物性の飼料の承認を取得
- 2004年 IFS 国際食品規格認証取得 (フランスの食品業界団体が発行した安全に関する規格)
- 2016年 ISO 50001 認証 (企業等で使用するエネルギーを管理し継続的改善を図ることを目的とした国際規格)



Item



120067

スーラル フィレ ド
カナール バルバリ

約 350 ~ 450g/ 枚

参考価格



120068

スーラル キュイス ド
カナール バルバリ

約 250 ~ 350g/ 本

参考価格



120069

スーラル フィレ ド
カネット バルバリ

約 150 ~ 200×2 枚 /pk

参考価格



120070

スーラル キュイス ド
カネット バルバリ

約 180 ~ 220×2 本 /pk

参考価格

マグレならではの濃い味わいと
フォアグラ香る脂は絶品です



120066

スーラル マグレ ド
カナール ミュール

約 300 ~ 400g/ 枚

参考価格

・マグレ カナールとは、フォアグラを取るためにガバージュで肥育した鴨の胸肉です。フォアグラを取った後の胸肉ですので、胸肉自体にもフォアグラの香りが移っておりその芳醇なコクと香りが特徴。しかしフォアグラをとった鴨は、肥育期間が約5~6ヶ月にもなる為、他の鴨と比べて肉質がやや堅めです。

Other

フレッシュ カナール クロワゼ P.A.C.



フレッシュ カイユ P.A.C.



フレッシュ コフル カナール エトフェ

フレッシュ ピジョノー エトフェ



フレッシュ フィレ ド カナール シャランデ



シャラン産 フレッシュ パンタード



フォアグラ ド カナール エキストラ

