

青森県 鴨鍋セット(2~3人前)



青森県
鴨鍋セット
(2~3人前)
4,880円
(送料・税込)



- 【セット内容】**
- 鴨ローススライス 150g×2
 - 鴨モモスライス 150g×1
 - 鴨つみれ(ねぎ入) 200g×1
 - 鍋スープ 50g×3 (1袋は鍋のシメに)

【調理方法】
お鍋にスープ2袋を約900mlの水で薄めて沸騰させて下さい。その後、つみれお好みの野菜(長ねぎ、白菜、人参、みつば、ささがきごぼう)、しいたけ、舞茸、こんにゃく、豆腐等を入れ、最後に鴨肉をさっと煮立ててお召し上がり下さい。(煮すぎるとお肉が硬くなります)鍋のシメはご飯と卵で雑炊が激ウマ!



**青森県産鴨(バルバリー種)
津軽で生まれ育ったフランス鴨**

青森の豊かな自然環境の中で採卵・孵化・飼育された青森県産鴨(バルバリー種)を使用。鴨特有の臭みが少なく、鴨肉の旨みとコクがありあっさりとした脂肪分が特徴で食べやすく育てています。鴨の脂肪は融点が低く、低温で分解するため体内に蓄積しない食材だと言われています。

鴨鍋セット
梱包形態
(イメージ)

冷凍
全国直送



○ご指定のところまで産地から直送します。

- ◎関西地方へのお届けは300円高。
- ◎中国・四国地方へのお届けは600円高。
- ◎北海道・九州地方は900円高。(クール佐川急便使用)

<販売元>
(株)ジャパソフアグラ
青森県青森市

申込締切：1月18日(木)
お届け時期：2月
お支払日：3月給与口座払い

■お問合せ先：群馬県庁生協 売店 諸星・五十嵐
TEL：027-223-8357 FAX：027-221-4029 内線4809
※表示価格には、消費税・送料が含まれています。