



【生産者】
山城農産（株）

【生産地】
京都府（京丹波町）・岡山県

（※）生産地に府外が含まれている場合でも、府内産のみを区別して出荷することが可能です。

【品 種】
チェリバレー種（純白の合鴨）

ここがこだわり

ストレスのない飼育方法

鴨舎は日当たり・風通しが良く、衛生的で外敵のない場所を選んでいきます。舎内は、新鮮な敷料（ソフトウッド）を毎日敷き詰めることで、鴨がストレスを溜めることなく健康に育つようにしています。

孵化から育成まで一貫生産

鴨には常に新鮮で良質な餌と水を与えています。京鴨は孵化から育成、処理精肉加工までの自社100%一貫管理生産方式で品質の安定を可能にしています。

おいしさを科学的に立証

京鴨は、赤肉の色は濃い赤色、脂肪の色は薄いピンクを帯びた白が特徴です。均等で厚い肉質で調理しても肉の縮みが少なく、噛めば適当な歯ごたえを味わえます。

京鴨の肉質は、社団法人おいしさの科学研究所の分析で国産他社および輸入品との比較で最もバランスの良い数値で立証されました。

合鴨などの水鳥の脂肪は、牛や豚のものとは性質が異なり、14度という低温度で溶けますので、冷製料理でも美味しくいただけます。

日本食品分析センターによる京鴨独自の栄養分析数値も提供が可能です。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、インターネット

販売方法：クール便にて発送

支払方法：代引き、クレジットカード

生協及び量販店や外食産業の大量卸販売から個人向少量販売まで幅広く対応しています。

詳しくは直接お問い合わせください。

京鴨ドットコム
（山城農産（株））

☎ 0120-299-140

〒611-0002

宇治市木幡南山3-4

<http://www.kyogamo.com/>

営業時間 9時～17時

土日・祝日休業