

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社



DELMOND

Goie gras de Canard du Périgord-I.G.P

デルモン フォアグラ ド カナール ペリゴール I.G.P.

コクのある
味わい

ペリゴール産
I.G.P

溶けにくい

焼成
歩留 **95**^{*}%以上



デルモン
フランス・ペリゴール産
フォアグラ ド カナールポーション I.G.P.

263G2V1 20-30g

30 ピース入/アルミパック・5 パック入/カートン

263G2V2 40-60g

20 ピース入/アルミパック・5 パック入/カートン



保存に便利な
ジッパー付



芳醇なうまみとコク

フランス南西部に位置するペリゴール地方は、フランスのフォアグラ発祥の地といわれ、良質なトリュフやフォアグラが生産される美食の地として有名です。1日の日照時間の長いペリゴールは良質なトウモロコシの産地でもあり、このペリゴールを中心としたフランス南西部産のトウモロコシを飼料として生産されるのがデルモンのフォアグラです。その色は通常のフォアグラに比べ黄色く、芳醇なうまみとコクを持ちます。

高い歩留まりで脂が溶け出しにくい

デルモンのフォアグラは液体窒素を使用し、約10分という短時間で凍結をかけ、その美味しさをしっかりと閉じ込めています。窒素凍結は細胞のダメージが少ないため焼成時に脂が溶け出しにくく、歩留まりが良いのが特徴です。



※当社調べ 焼成方法により若干異なります。

※IGP(Indication géographique protégée (保護指定地域表示)とはEUの定める表示制度で、その製品の持つ特定の品質が産地に由来し、生産、加工、又は仕上げの一部以上が特定の地域で行われている場合に与えられる品質表示です。

お問い合わせ先：



輸入元

トップ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO., (FAR EAST) LTD.

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 (清光ビル)
TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6
(井門岩本町ビル)
TEL：03-5821-1180 (代) FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22
(第一野ビル)
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051



DELMOND

Goie grasse Canard du Périgord IGP

デルモン フォアグラ
美味しさの理由

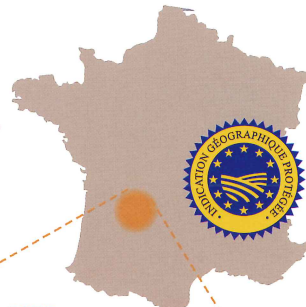
最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

産地

ペリゴール内のみで生産される I.G.P

デルモンのフォアグラは農場からガバージュ、屠鳥、加工、パッキングまですべての工程をペリゴール内（現在のドルドーニュ県とほぼ同じ地域）で行っており、EUの地理的表示保護、IGPを取得しています。すべての工程は「ペリゴールフォアグラ協会」により定められた基準に基づいており、全ての製品において完全なトレーサビリティも確立されています。ペリゴール内の限られた農家、ガバージュ場のみと契約をすることで品質のブレが少なく、また移動による品質の劣化や鴨へのストレスも最小限に抑えることが可能です。



すべてペリゴール域内で完結

放牧（生後3～12週）

- ・ペリゴール域内の約80の契約農場
- ・ペリゴールフォアグラ協会が定めた飼料
- ・成長ホルモン・抗生物質不使用

契約農家
約80件

ガバージュ

- ・11～13日の長期ガバージュ
- ・ペリゴール域内の約80の契約ガバージュ場
- ・フランス南西部産トウモロコシのみを使用
- ・抗生物質不使用

契約
ガバージュ場
約80件

処理・加工

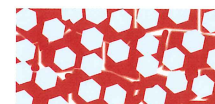
- ・取り出してすぐの新鮮なフォアグラを温かいうちにカット（約35℃）
- ・約10分で芯温-25℃まで窒素凍結

デルモン
工場

凍結時の細胞の状態（イメージ）



窒素凍結



一般的な急速凍結

ガバージュ

長いガバージュ期間と質のよい飼料

デルモンのフォアグラのガバージュ飼料はフランス南西部産に限定した良質のトウモロコシと水のみを使用しています。また11～13日という長いガバージュ期間をかけてゆっくり、しっかりとトウモロコシの甘みや美味しさを肝臓に蓄積させることにより甘みとコクの強いフォアグラになります。

カット & 冷凍

ホットスライシングと窒素凍結

ポーションのフォアグラは作業性向上のため一度冷却してからカットすることがありますが、デルモンでは、取り出した新鮮なフォアグラを約35℃の温かい状態ですぐにカットし（ホットスライシング）、窒素凍結機で約10分という超短時間で一気に芯温-25℃まで凍結させます。凍結に1時間程度かかる一般的な急速凍結に比べ、細胞内の水分が小さいまま氷になるため、細胞壁が破壊されにくく、解凍や焼成時に脂やうまみが流れ出にくくなります。

デルモンのフォアグラの美味しさを最大限にお楽しみいただくために—
おすすめの調理方法

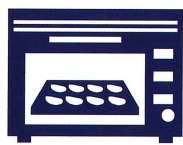


DELMOND

冷凍のままフライパンで1～2分ずつ両面に焼き色をつけ、
少しやすませた後、予熱した180℃のオーブンで約3分
焼き上げてください。



片面約1～2分ずつ



180℃ 約3分



フォアグラのサイズや厚さ、調理機材の特性等により適宜調整してください。