

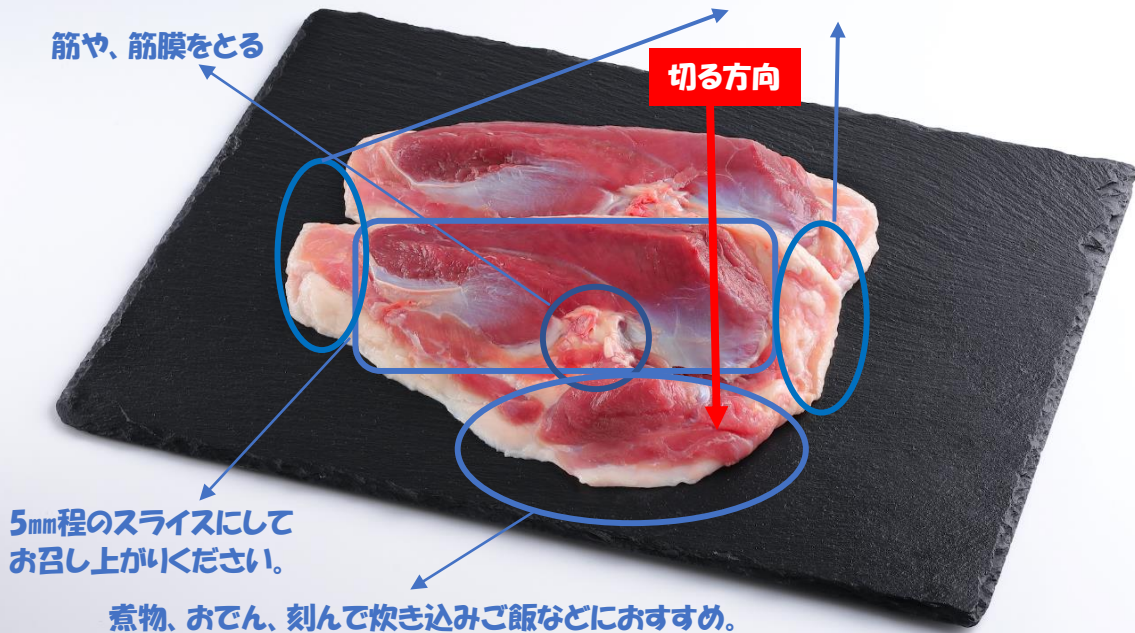
「近江鴨」の美味しい食べ方



「近江鴨」は脂の甘さが特徴的で透明感のある味わいが魅力の合鴨肉です。ロースは火を通しすぎないことでより美味しく召し上がっていただけます。サッと焼いて塩で。ワサビも合います。ももはしっかり火を通すとより美味しいです。鴨焼、鴨しゃぶ、鴨すき、鴨そばなど簡単調理でお楽しみください。

ロース

脂皮部分はカリカリに焼くと美味しい！
カリカリに焼いてガーリックライスに。
または皮ぽんもおすすめ。



煮物、おでん、刻んで炊き込みご飯などにおすすめ。

ロースト、鴨鍋、鴨しゃぶ、鴨焼、鴨そばなど

鴨鍋のシメは、そば、うどん、雑炊など、何でも合います♪

もも

切る方向。繊維を切る。

筋を切る。
太い筋はとる



脂皮部分はカリカリに焼くと美味しい！
皮串やガーリックライスに。
出た脂で炒め物などもおすすめ。

もも串焼、コンフィ、チャーシュー、から揚げ、
鴨鍋、鴨すき、鴨そば、味噌煮込みうどんなど