

Barbarie Jaune

バルバリー鴨 ジョーヌ

とうもろこしを多く含む飼料を食べて育ったバルバリー鴨です。フランス ブルゴーニュでのびのびと育った美味しさをぜひお試しください。



About Barbarie

バルバリー鴨とは

フランス語で黄色 (jaune) という名前を持つブルゴーニュ産のバルバリー種鴨です。その名の通り、鮮やかな黄色い皮が特徴の鴨で、口どけのよい脂身と柔らかな赤身とのバランスが非常によく、鴨の香りを上品に味わうことができます。赤身の色も通常より深い赤色をしており、コクのあるまろやかな甘みを持ちながら雑味がなくクリアな味わいの鴨です。



Bourgogne

Q. ジョーヌはなぜ黄色いの？

バルバリージョーヌの皮が黄色く、肉が濃い赤なのは飼料として使用されているトウモロコシ によるものです。



トウモロコシを与える時期と量

通常のバルバリー種やミユラー種の鴨に比べ、バルバリージョーヌはその成長に合わせ、ひな鳥の段階から全ての成長過程において多くのトウモロコシを飼料として与えています。フォアグラ生産用のミユラー種鴨も、一般的に屠鳥直前にガバージュ (強制肥育) として多くのトウモロコシが与えられますが、肉や皮の色が形成された後のタイミングのため、ジョーヌのような色合いにはなりません。

トウモロコシの品種

バルバリージョーヌの飼料として使用されるとうもろこしは黄、赤、紫の色の濃い品種に限られています。色の濃いトウモロコシはカロチンやアントシアニンが豊富でこれらが鴨肉の色に大きく影響しています。

★ 取扱商品 ★

フィレド カナール ジョーヌ

Fillet de Canard Jaune

263G1EK

冷凍

約 350-400g/P(IP)(V)・約 11P



フィレド カネット ジョーヌ

Fillet de Canette Jaune

263G1EL

冷凍

約 170-220g/P(IP)(V)・約 22P



キュイスド カナール ジョーヌ

Cuisse de Canard Jaune

263G173

冷凍

約 350-400g/P(IP)(V)・約 11P



キュイスド カネット ジョーヌ

Cuisse de Canette Jaune

263G174

冷凍

約 170-220g/P(IP)(V)・約 22P



【規格表記】 IP:個別包装 MP:複数包装 V:真空包装 P:ピース PK:パック



トツポ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO., (FAIR EAST) LTD.
http://www.toptrading.co.jp

●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
(第一平野ビル)
TEL: 092-432-2050 FAX: 092-432-2051