



DELMOND

foie 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

美しい外観

安定したサイズ
と
美しい断面

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.

263G2V2 40-60g

20 ピース入/アルミパック・5 パック入/カートン

263G2V5 25-40g

30 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。



美しく均質な外観

スライシングの改良を行い、バラつきのあった厚みを約2cmに均一させました。また、手作業により丁寧に血合いを取り除き、見た目の美しさにもこだわっています。



※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



トリアップ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAREAST) 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
(第一平野ビル)
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051



DELMOND

Goie grande Canard du Périgord IGP

デルモン フォアグラ
選ばれる理由

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

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。

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られた飼料
- ・成長ホルモン・抗生物質不使用

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

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

契約農家
約80件

契約
ガバージュ場
約80件

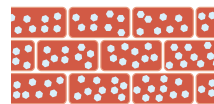
デルモン
工場

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。

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

表面と厚み



写真：40-60g ポーション

外観

より均一に、より美しく

より美しく均等な形のポーションをお届けできるよう、**スライシングの改良**を行いました。バラつきのあったスライスの厚みを**約2cm**に統一させました。表面の血合いや汚れも手作業でできるだけ丁寧に取り除くことで見た目の美しさにもこだわりました。

フォアグラの美味しさを損なうため水による洗浄は行っておりません。

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。