

Snow White Cherry Valley

スノーホワイトチェリバレー



北海道の中心に位置するエルムケップ山、澄んだ空気とミネラル豊富な地下水が極上の鴨を仕上げる最高の条件。雪深いこの地域に位置する農場は、一面真っ白な雪に囲まれます。その雪のような白い羽の鴨、それが「スノーホワイトチェリバレー」です。

コンクリート床に粃殻を敷き詰め、常に衛生的に保ち、一般的な飼育場より広い面積の飼育を行い、さらに長い期間の肥育によりうまみを引き出しています。農場の地下50メートルからくみ上げる伏流水は、水道水には含まれないミネラルを含んでおり、その鉄分が身を真っ赤にさせます。

商品規格

商 品 名	Snow white cherryvalley / a表示は赤平産		
品 種	チェリバレー種		
原 産 地	北海道産（滝川市/赤平市）		
飼 育 期 間	57～65日		
と 鳥 処 理	株式会社アイマトン	食鳥処理場	
パッキング	株式会社アイマトン	滝川工場	
品 種	チェリバレー種		
保 存 温 度	チルド：5℃以下の冷蔵保存 冷凍：－18℃以下の冷凍保存		
賞 味 期 限	チルド：製造から30日 冷凍：製造から2年（解凍後は冷蔵で2日間）		
生 産 季 節	通年生産		

	フィレ	
	状態	チルド/フローズン
	包装	シュリング真空包装
	量目 (Kg)	0.3～0.45
チルドは0.3～0.45kg) フローズンはM (0.3～0.45kg), S(0.25～0.29)を選択できます。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	ムネロース	
	状態	チルド/フローズン
	包装	シュリング/真空包装
	量目 (Kg)	0.4～0.5
骨なしのムネ肉になります。チルドは1枚入り、フローズンは2枚抱き合わせの簡易真空で、冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	骨付モモ（キューイス）	
	状態	チルド/フローズン
	包装	シュリング真空包装
	量目 (Kg)	0.25～0.35
骨付のモモ肉で、フィート中央からカットしてあります。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	ロール *注1	
	状態	フローズン
	包装	シート巻き簡易真空
	量目 (Kg)	0.8～0.9
モモでササミ、テバ等を巻き込み、スライスしやすい様に円柱状に形成してあります。リキッド急速冷凍で凍結しています。		

	ササミ *注2	
	状態	チルド/フローズン
	包装	真空包装
	量目 (Kg)	1.0
パーツの中でもかなり硬い部位になりますが、味が濃いので、挽肉などの加工に大変おすすめです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	ハート *注2	
	状態	チルド/フローズン
	包装	真空包装
	量目 (Kg)	0.5
鶏のハートより一回り大きく、歯ごたえがありおいしい部位です。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	レバー *注2	
	状態	チルド/フローズン
	包装	真空包装
	量目 (Kg)	0.5
鶏より一回り大きく、味は鶏より若干濃いです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	バトー	
	状態	チルド/フローズン
	包装	シュリング真空包装
	量目 (Kg)	1.0～1.5
ウイングなしの骨付ムネ肉です。コルフとも言います。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	モモ	
	状態	チルド
	包装	シュリング真空包装
	量目 (Kg)	0.2～0.3
骨なしのモモ肉です。ヨーロッパ産に比べると柔らかく（地鶏モモ程度です。）そのまま焼料理でも十分使用できます。		

	モモ（フローズン）	
	状態	フローズン
	包装	シート巻き簡易真空
	量目 (Kg)	0.4～0.6
スライスしやすく2枚抱き合わせでシート巻きにて圧着しています。リキッド急速冷凍で凍結しています。		

	ロールスライス *注1	
	状態	フローズン
	包装	レイヤー、真空包装
	量目 (Kg)	0.5
ロールを約4mmスライスし、冷凍のまま使いやすくポリシートでレイヤー包装しています。		

	ウイング *注3	
	状態	チルド/フローズン
	包装	真空包装
	量目 (Kg)	1.0
手羽元+手羽中です。ゼラチン質の固まりで、煮込み料理におすすめです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	スナギモ *注2	
	状態	チルド/フローズン
	包装	真空包装
	量目 (Kg)	0.5
鶏の倍ほどの大きなスナギモで、胃壁除去済です。コンフィなどにおすすめです。冷凍品はリキッド急速冷凍で凍結しています。		

	ガラ	
	状態	フローズン
	包装	簡易包装
	単位 (羽)	1羽(0.4～0.6kg)
大変出汁の出るガラです。大きさは個体により差があります。ご了承下さい。1羽単位で出荷可能です。		

注1 予め形成処理をしている加工食肉です。 注2 在庫は冷凍のみになりますが、特注でチルドの対応可能です。
シュリング真空包装とは：特殊な熱収縮する真空包装のことで、83℃2秒の瞬間加熱にて表面殺菌しています。その為パキューム真空とは違い、解凍後も袋内の気圧が変わらない為、ドリップが出にくい構造になっています。



テリーヌ

状態	フローズン
包装	真空包装
量目 (Kg)	0.5~0.6 (不定買)

スノーホワイトチェリバレーの深い旨味と、しっとりとした食感、そしてグランマニエを使用することにより、気品ある香りのテリーヌに仕上げました。やや赤みがかった断面は、前菜としての彩りに一役買います。材料のスノーホワイトチェリバレーは素より、包み込む豚脂まで北海道にこだわっています。

Terrine de Hokkaido シリーズ
この他、Pâté de Campagne (北海道産豚)、Terrine de veau (北海道産仔牛) もございます。



生サルシッチャ

状態	フローズン
包装	真空包装
量目 (Kg)	0.4~0.6

スノーホワイトチェリバレーを使用した鴨らしい生サルシッチャで、鴨独特の旨味が肉汁として溢れてきます。Salsiccia fresca シリーズは、この他、Maiale (豚)、Cervo (エゾシカ)、Mukka jersey (牛) もございます。



ジャンボン・ド・カナール

状態	冷凍
包装	真空パック
量目 (Kg)	0.15~0.2

スノーホワイトチェリバレーのモモを調味液を使用してラックスシンケンスタイルで仕上げました。鴨独特の脂の旨味と、赤身に凝縮した旨味が口いっぱいに広がります。



スナギモのコンフィ

状態	フローズン
包装	真空包装
量目 (Kg)	0.65 (固形量0.5)

スノーホワイトチェリバレーの筋胃を、丹念に一つずつ胃壁を除去し、コンフィに仕上げました。鴨の筋胃(スナギモ)は、とても大きく繊維が締まっていて、コンフィには大変向きます。また、調理では難しい変色を防止する仕込みを行っています。(亜硝酸塩添加)



ダックファット

状態	チルド
包装	ガラス瓶
量目 (Kg)	M0.4 L0.75

スノーホワイトチェリバレーの首、モモ、尾などの皮を90℃に保たれた専用の釜でじっくり煮出し(湯煎抽出)、すべて手作業で丁寧に濾して瓶詰めしました。コンフィ用に使用したり、揚げ油の風味つけ、スープなどの旨味、香りつけなど幅広い用途で能力を発揮します。もちろん鴨脂100%の無添加です。

La nostra linea di salsicce

サルシッチャベース スノーホワイトチェリバレー

状態	フローズン
包装	真空包装
量目 (Kg)	0.5

Salsiccia a base di Snow white cherryvalleyは、鴨のネック、手羽肉などゼラチン質の多い部分を厳選し、北海道産の良質な豚脂身と練り合わせています。味付けは他のサルシッチャベースと同様、塩とハーブを基本に素朴に仕上げています。スノーホワイトチェリバレーは、ミネラルを多く含んだ水で飼育されている為、サルシッチャにしても大変味が深く、ゼラチン質が口に広がります。

Salsiccia base シリーズ

この他、Miale (北海道産奄夢豚)、Cervo (エゾシカ) もございます。



お問い合わせは 株式会社アイマトン

札幌営業所	☎011-787-1105	8:00~17:00 (月曜日~金曜日)
千歳営業所	☎0123-23-1105	8:00~17:00 (月曜日~金曜日)
滝川営業所	☎0125-24-1105	8:00~17:00 (月曜日~金曜日)