

Elm pigeon

エルムピジョン フランス系品種

エルムピジョンは、2013年にフランスから輸入した鳩100羽をスタートに、大切に繁殖をしてきました。2015年春には現在の飼育舎が完成し、巣箱も2000個を準備し、北海道初の肉用鳩を出荷することに成功しました。餌には、近隣で栽培されている菜種や大麦、フランス産の豆類を使用、場内で栽培しているアップルミントを緑餌として与え、完成した鳩は身が厚く大きいものは600gを超える個体にまで成長します。



こだわりの処理

エルムピジョンは、提供される料理を考え、処理方法にこだわっています。旨味を残す屠鳥処理や、毛抜きは水に漬けない「ドライピッキング」方式を採用、1羽1羽手作業で処理しています。フランスで培われたおいしい肉の歴史を尊重しつつ、日本人の文化、味覚に合う味を目標に完成させたのがエルムピジョンの特徴です。

エルムの由来

エルムとは、飼育舎がある「エルムケップ山（アイヌ語）」から名付けられました。綺麗な風景、おいしい水、そして厳しい冬が味を決定づけます。

商品規格

商品名	Elm pigeon エルムピジョン
品種	ホワイトマーシー種（フランス系品種）
原産地	北海道産（赤平市）
飼育期間	40日～50日（出荷によって変動します。）
屠鳥処理	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
数量規格	400g～600g
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（リキッド冷凍）
賞味期限	チルド：製造から10日 冷凍：製造から2年（解凍後は冷蔵で2日間）
生産季節	3月～12月程度まで *その年で変動します。

