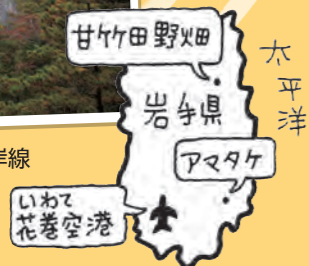


だし 出汁までおいしい みんな



風光明媚な田野畑村の海岸線



太平洋



冬の定番メニューといえばお鍋。あったかい鍋“鴨肉と野菜の相性がぴったり”と、好評なのがの飼育から加工までを一貫して行う、岩手県大船震災を乗り越え、その名を全国に知られるように

岩手の大自然に恵まれたのどかな田野畑村で
海の風を受けながら、あい鴨はのびのび育っています



田野畑村農場の農場長・佐藤博之さん

あい鴨は水鳥のため、水かきがついてい
ます。その足を傷つけないよう毎日みがら
をまき、ふかふかのクッションに。ストレスをた
めない飼育環境にこだわっています。



とうもろこしやマイロ*など
自然の素材を使ったエサ
※飼料用の穀物



岩手鴨鍋セットで あったまるう!



を囲んで会話も弾む季節になりました。
『岩手鴨鍋セット』。製造は鶏・あい鴨の
渡市に本社を置く株式会社アマタケ。
なった元気企業です。



震災からの復活。そして未来へ

岩手鴨鍋セットの特長

- しっかりしたコクはそのままに鴨特有のくさみを抑えた、抗生物質オールフリーの鴨肉
- コクのあるモモ肉、あっさりとした風味のささみ肉を使用。(コレステロールを下げるリノール酸が豊富に含まれています)
- 鍋つゆは、鴨肉のおいしさを引き出す和風だしのしょうゆ味

ひと手間かけた商品づくり

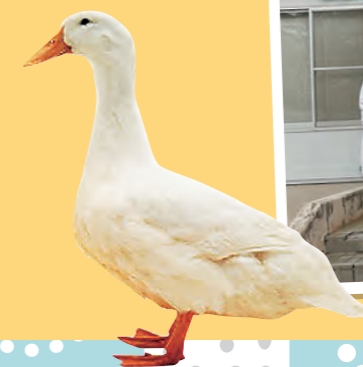
あい鴨肉は「手巻きモール」と呼ばれるものをスライスして作ります。2枚のモモ肉の皮を外側にし、モモ肉の骨を取ったときにできるくぼみの部分にささみ2本を入れ手巻きで棒状にします。



「健康で安全・安心、おいしい鶏を育てる」を理念に掲げ、全飼育期間にわたり抗生物質や合成抗菌剤を一切使用しない生産を築き上げたアマタケさん。1999年、業界初の成功で新たな道を切り開き、成長を続けてきました。しかし、2011年3月11日に発生した東日本大震災で大切にしてきたものを失いました。本社工場と3つの工場は壊滅状態。エサが供給できなくなったため、親鳥だけを生かす苦渋の決断。そして、100人以上もの社員が家を失いました。

あれから11年。復活だけでなく新工場を立ち上げ、今やあい鴨の国内シェア1位。「社員全員が一丸となって前を向いて一つ一つ解決してきたから、そして支えてくれる人たちがいたから、今のアマタケがある。各地からの応援バスをはじめとする復興支援をつづけてくれた生協さんの存在はとても大きかった」と、振り返ります。

2016年より新スローガン「ひと手間カンパニー。アマタケ」を始動。ほんの少しの「ひと手間」でも、積み重ね、集まれば、大きな変化になる。「ひと手間」を合言葉に、これからもより良い商品づくりを続けます。



担当者 の おすすめ

具材は「ごぼう」がおすすめ！
残った「つゆ」もうどんや雑炊でおいしくいただけます。

解凍のコツ

かも肉の急な解凍は旨みのもととなる脂が流れ出てしまうので、ゆっくりと解凍しましょう。冷蔵庫で半日(約6~7時間)、少し凍っている程度で調理するとうまみを逃さず食べれます。

和風リゾット

材料【調味料…塩、こしょう】

- かも鍋残りの出汁 ● 卵……………2個
- ごはん…茶碗1杯~2杯 ● ミックスチーズ…100g
- トマト…1個 ● 青ねぎ…適量

作り方

- 1 鍋の出汁が煮詰まっていれば適量の水を足す。トマトは1センチ角に、青ねぎは小切りにする。
- 2 鍋にごはんを入れて温め、トマトを加える。塩、こしょうで味を調える。
- 3 卵を溶き入れ、チーズをふりかけて青ねぎを散らす。



●表紙のレシピ●

かも鍋

材料 (かも鍋セット1袋分)

- かも鍋セット……………一袋 ● 水菜……………1袋 (解凍しておく)
- ごぼう……………1本
- 白ねぎ……………2~3本 ● にんじん……………50g

作り方

- 1 白ねぎは根元を落とし斜め切りにする。水菜も根元を落とし長さを3等分する。ごぼうは、皮むき器でさがきにする(火が通りやすい)にんじんは梅型で抜く、又は、輪切りにする。
- 2 かも鍋スープを分量の水でのばし、土鍋に入れて温める。最初にかも肉を2~3枚入れて『だし』を出す。
- 3 ①の野菜を適量加え、火が通ればかも肉を入れる。(食べる量をその都度加えて加熱しすぎないようにする)