

てんねんかも

さっと火を通すか、ゆっくり低温で調理するのがオススメです！

かもなべ

材料 カツオ出汁(適量)
薄口しょうゆ 酒
みりん 出汁用昆布



3 ネギ、野菜、焼き豆腐等から煮て、鴨肉は最後に入れる。鴨肉は固くなりやすいので1〜2分煮たらすぐに食べる。※黒ゴマ塩を少し付けて食べると美味しいです。



ザルでこしたら鴨出汁完成！
鴨鍋の出汁に、鴨南蛮の出汁などに使えます。

鴨の砂肝、心臓の
塩焼きもおいしいですが
きのこたっぷりのアヒージョも
オススメです。

鴨 かも
ロース



材料 鴨の胸肉 みりん
酒 濃口醤油

5 スライスして煮汁をかけて食べる。

Wild duck
Ahijo

かも

鴨の
アヒージョ

材料 タカノツメ1本 塩少々 にんにくスライス オリーブオイル

2 小さな鍋に材料を全て入れ、全体がひたひたになる量のオリーブオイルを入れる。
弱火で15分位煮上げる（ゆっくりコトコト）

冷めたら容器に入れて
冷蔵庫で一週間保存出来ます！

旬堂
Varieties and Delicacies of the Season
SHUN JUNDŌ

株式會社 旬旬堂

宮崎 旬旬堂

● 檢 索

TEL.0985-40-7657 FAX.0985-40-7189

〒880-0911 宮崎県宮崎市田吉 207-2

<https://www.shunjundo.jp/>

TEL 0120-934-088 FAX 0120-934-099