

塚田農場が“鴨”業態始動&ブランド鴨『最上鴨(もがみがも)』を発表! 西新橋「鴨そば 塚田農場」にて『最上鴨』メニューを2月25日提供開始 ～地域生産者と共に、山形県内における農地・生産者の拡大を目指す～

「塚田農場」「四十八漁場」などの生産者直結居酒屋を全国で展開する株式会社エー・ピーカンパニー(本社:東京都港区、代表取締役社長:米山久、以下APカンパニー)は、APカンパニーが山形県最上郡に建設した養鴨場で生産する国産鴨を、自社ブランド『最上鴨(もがみがも)』として、2月25日(水)より西新橋のAPカンパニーの店舗「鴨そば 塚田農場」にて提供開始いたします。



mo/ga/mi/ga/mo



国産鴨「最上鴨」

今まで「塚田農場」では、自社生産する地鶏を中心としたメニュー展開を行ってきましたが、新たな試みとして今回“鴨”の自社生産・ブランド化に着手。今後APカンパニーでは、この『最上鴨(もがみがも)』を使用した「やき鴨」や「やき鴨そば」などのメニューを、西新橋の「鴨そば 塚田農場」にて提供していく他、『最上鴨(もがみがも)』を中心とした新業態の開発や店舗展開、さらに『最上鴨(もがみがも)』を使用した加工品の店頭・EC販売なども視野に入れた事業展開を行っていく予定です。

■ APカンパニーが地域生産者と取り組む 新たな地域食材のブランディング

『最上鴨(もがみがも)』は、居酒屋の運営から自社農場での地鶏生産までを一貫して手掛けてきたAPカンパニーが、山形県の実産者と共同で開発した国産鴨。APカンパニーが「みやざき地頭鶏」などの生産で培ってきた地鶏の養鶏ノウハウを駆使し、旨味を最大限に引き出した新しい国産鴨が誕生しました。

現在国内における国産鴨の生産企業は数件ほどで、流通量が少なく高級フレンチやそば屋など限られた店舗でしか食す機会がなく、一般的には高価な食材として認知されています。また、通常の流通だと、どこでどのように生産されたどんな鴨であるのか、分からないまま食べられているのが現状です。

APカンパニーではそうした国産鴨の現状を踏まえ、精査された条件下で育てられ、出自が明確で安全な“国産ならではの鴨”で、全く新しい「鴨食」という文化を、日本をはじめ世界に提案していきたいと考えています。



(左)加藤貴也氏 (右)庄司太郎氏

昨年(2014年)5月に、山形県最上郡に直営養鴨場を建設。現地提携鴨農家の庄司太郎氏・加藤貴也氏の協力の元、『最上鴨(もがみがも)』の品質の向上と安定生産体制の構築を計ってきました。現在直営養鴨場では年間1,500羽を生産しており、今後は年間12,000羽生産体制を目指して、今年(2015年)8月には同県に自社加工場の建設も予定。山形県内における農地、生産者の拡大を目指しています。

最上鴨

mo/ga/mi/ga/mo

■塚田農場が生んだ新しい国産鴨 『最上鴨（もがみがも）』とは



直営養鴨場の『最上鴨（もがみがも）』

山形県最上郡内で飼育される、チェリバレー種を原種とした国産鴨。地鶏のようなのびのびとした平飼い環境で、齢 90 日以上の長期飼育を行うことにより、旨味と脂身がしっかりと乗った鴨に育ちます。また、同県産の米は昼夜の寒暖差により甘みが強くなることが特徴。この米を飼料として与えることにより、鴨肉特有のクセを抑え、上質な脂身の甘さが際立つ鴨になりました。

【店舗紹介】「鴨そば 塚田農場」2月25日リニューアルオープン！

山形県の直営養鴨場で育てた国産『最上鴨（もがみがも）』や同じく山形県の蕎麦農家から直接仕入れた国産在来種の蕎麦を、打ち立て・茹でたてでお召し上がりいただける塚田農場直営の鴨そば屋です。

住所：東京都港区西新橋1-20-10 西新橋エクセルビル 1F

営業時間：月～金【ランチ】11:00～15:00／【ディナー】18:00～22:00

定休日：土曜・日曜・祝日

<蕎麦について>

「鴨そば塚田農場」では、山形県最上郡大蔵村の生産者・加藤和之氏の育てる「最上早生」という国産在来種の2：8蕎麦を使用。しっかりとしたコシと甘みが楽しめます。



蕎麦農家・加藤和之さん

<メニュー例>



やき鴨せいろ(冷) 880円



極上やき鴨 980円
※ディナーのみの提供



やき鴨そば(温) 880円



絶品鴨カレー 880円

※価格は全て税込です。

【会社概要】

社名：株式会社イー・ピーカンパニー

所在地：〒105-0012 東京都港区芝大門2-10-12 KDX芝大門ビル 9F

代表者：代表取締役 社長 米山久

URL：http://www.apcompany.jp/

設立：2001年10月

APカンパニーは、「食のあるべき姿を追求する」というミッションのもと、食品の生産（一次産業）から流通（二次産業）、販売（三次産業）に至るまでの全てを一貫して手がける『生販直結』という独自の六次産業化ビジネスモデルを展開しています。

全国各地の生産者と直接提携をすることで、安心・安全で高品質な食を世の中に提供していくとともに、地方の第一次産業や地域活性化にも尽力し、食産業における生産者・販売者・消費者の ALL-WINの達成を目指しています。

≪ プレスリリースに関するお問い合わせ ≫

株式会社イー・ピーカンパニー 広報：大澄いづみ、有川 貴子

TEL: 03-6435-8440(代表) 03-6435-8473(直通) / e-mail: i.osumi@apcompany.jp