

山形・新庄市の自社養鴨場から直送 最上で育てた“最上鴨”の店 「Na Camo guro」が10月29日 中目黒にOPEN

地鶏の炭火焼きの居酒屋「塚田農場」、漁場直送の魚が食べられる「四十八漁場」など、企画、生産、加工を一貫する6次産業ビジネスを手がけてまいりました株式会社エー・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、このたび自社鴨農場の鴨を使った飲食店「Na Camo guro」(なかもぐろ)を10月29日(木)、中目黒に出店いたします。

日本における鴨食の歴史は古く、加賀藩の前田家の祝い席に供されたり、皇室には公式の鴨場があるなど、なじみ深いものでした。一方、鴨の銘柄や飼育法にばらつきが大きいことなどから、価値づけしにくい食材でもありました。

そんな中、平成元年より試行錯誤し、独自の飼育法を編み出してきた鴨農家に、当社代表取締役社長・米山 久が出会い、その志に深く共感したことをきっかけに、鴨の飼育に着手。今後は加工、販売にも注力していくことを決め、まずは自社鴨を使った料理と、それに合わせたワイン、日本酒を提供する「Na Camo guro」を開店する運びとなりました。

鴨の飼育日数や餌などを変えながら、試作と試食を重ねた結果生み出された、新しい鴨料理をご賞味いただきたく、また、今後は販売チャネルを広げ、お客さまの声を反映させながら、さらなる品質向上を目指してまいります。



Na Camo guro

住所：東京都目黒区上目黒1-20-5

TEL：03-5725-3378

営業時間：18時～24時 無休

料理に合わせたお酒のペアリングも準備中です。



« プレスリリースに関するお問合せ »

株式会社エー・ピーカンパニー 広報 TEL: 03-6435-9663(直通) / E-mail: pr@apcompany.jp