



- 01 新会員紹介
「有限会社 三井農場」
- 02 新型コロナウイルス感染症関連
- 04 特集／令和4年度事業運営方針
- 09 老舗紹介「菓子の忠三郎」
- 10 TCCI NEWS & Information
- 14 Business Box



クセのなさがクセになる 老若男女に愛される味 「庄内鴨」

新会員紹介

有限会社 **三井農場** 代表取締役 **三井 朗さん**



鶴岡市泉町8-25 ☎0235-22-0024 <https://mitsuifarm.com>

オンライン
ショップ



国産飼育としての安心感もあり人気急上昇！一年を通じ安定して高品質な「庄内鴨」肉の提供を目指している。

庄内鴨の特徴やオススメ商品
「庄内鴨」はフランスで好まれて
いるバルバリ種で、一般的な合鴨
と比較して皮下脂肪が薄く口当た
りが良く、鴨特有の臭みが全くあ
りません。お客様から「クセがなく
ておいしいね」と仰っていたたくと
とても嬉しいです。

事業所の紹介
1948年、祖父がひなの孵化
場として創業。その後ブライラー
の種鶏孵化場を展開し、1994
年に養鴨事業を開始しました。
2010年には自社育成の鴨
肉を提供する直営やきとり店「と
とこ」を開店し、老若男女幅広いお
客様から当社のブランド鴨「庄内
鴨」をお楽しみいただいています。
当社では、鴨ひなの孵化から
精肉に至るすべての過程を一貫生
産しています。飼育期間や薬剤不
使用のオリジナルレシピのエサを
模索するなど、日々研究を重ねて
います。

今後取り組みたいこと
養鴨の分野は学術研究が進んで
おらず経験知を基に飼育している
ため、試行錯誤している取組みが
肉質や生育状況にどのような変化
をもたらしているのか科学的に
分からない状況です。そこで、鴨個
体の生育状況や環境をデジタル
技術で数値化して、生育をリアル
タイムに把握する基盤技術の構
築を進めています。

将来は、この技術を用いて飼
料の改良や肉質の向上などを進
めて、より美味しい「庄内鴨」を皆
さまにお届けしたいです。

オススメの部位はロース(胸肉)で、
赤身と脂のバランスが取れた最高
の部位です。おすすめの食べ方は
「しゃぶしゃぶ」や「ロースト」です。
やきとり店とどこでも提供してい
ますが、ご家庭でも手軽に楽しん
でいただけるよう、鴨肉つみれや
麦きりをセットにした「鴨しゃぶ
セット」も販売しています。オンラ
インショップでもご購入いただけ
ますので是非お試しください。



三井農場直営やきとり店「ととこ」
鶴岡市泉町8-25 TEL.0235-22-2229
営/11:00~13:30、17:00~22:00
休/日、月曜定休