



ヨーロッパで
愛される鳥肉

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



EUROPEAN POULTRY

closer than you think



どこかなじみ深い
ヨーロッパの鳥肉





MEAT QUALITY

The European Union is famous for its high-quality poultry meat and meat products. This quality is the result of restrictive EU requirements for food production. These strict requirements and high environmental standards affect every stage of production – from the cultivation of plants for feed through animal welfare during transport all the way to slaughter and processing.

One effect of the operations of the EU in the food production sector is the quality of products originating here in comparison with similar products produced in other parts of the world. Additionally, the “From farm to fork” strategy implemented in 2020, an element of the European Green New Deal, is meant to guarantee that EU countries will continue to raise quality, environmental and ethical standards, showing producers from other regions how meat can be produced in an environmentally friendly way.

Poultry produced in the EU features a range of qualities with a decisive impact on its quality and which are highly valued commercially. The quality of poultry meat includes its nutritional properties as well as its technological properties such as tenderness and flavor, color and aroma. These features are the result of a series of requirements that must be met during the production process and which are a permanent part of European law.

These restrictive production principles enshrined in European law mean that European poultry is highly desirable not only for demanding individual consumers, but also for the HoReCa and processing industries. The key norms which set EU countries apart from other global producers include:

- A ban on the use of antibiotics in feeds to increase livestock growth rate
- A ban on the use of synthetic growth hormones to increase livestock growth rate
- The maintenance of high levels of animal welfare and low stocking density of flocks in line with Directive 2007/43/EC – the stocking density may not exceed 33 kg/m², positively affecting the condition of the animals and disease transmission
- A ban on the use of meat-and-bone meal in feed mixtures
- A ban on beak trimming and other surgical procedures conducted without anesthesia
- High levels of care – animals must be checked at least twice a day, and every producer must systematically report changes occurring within the flock¹
- Provision of adequate infrastructure, including bedding, lighting and ventilation, in order to maintain correct levels

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/HTML/?uri=LEGIS-SUM:f82002&from=EN>

肉の品質

EUは、高品質の鳥肉とその製品で有名です。この品質は、食糧生産に対する厳しい共同体の要件に起因しています。動物福祉用のケアから飼料、輸送、屠殺、加工まで、生産のあらゆる段階に高い環境要件と基準が適用されます。

EUの食料生産に関する活動効果は、世界の他の地域と比較すると生産された鳥肉の品質がはるかに高いことです。同時に、ヨーロッパのグリーンディール実装の一部である2020年に導入された「ファームトゥフォーク(農場から食卓まで)」戦略では、EU諸国が他の地域の生産者へ環境にやさしい方法で肉を生産する方法を示すことにより、品質、環境、および倫理基準を引き上げることを実践にしました。

EUで生産された鳥肉には、その品質を決定する多くの特徴があり、貿易において非常に高く評価されています。鳥肉の品質にはとりわけその栄養価と技術的特性、つまりpH値のレベル(5.8と6.0の間)及び十分な柔らかさと美味しさ、適切な色と香りなどの感覚的特徴が含まれます。これらの機能は、製造中にヨーロッパの法律に永続的に記載されている多くの要件を満たした成果です。

EUが要求する制限的な生産規則は、ヨーロッパの鳥肉が厳しい消費者だけでなくHoReCaおよび加工部門によっても望まれることを意味します。EU諸国を他の国と区別する主要な基準には、次のものが含まれます。

- 動物の成長を促進するための飼料への抗生物質の使用禁止
- 動物の成長を促進するための合成成長ホルモンの使用禁止
- 指令2007/43 / ECに準拠した高い動物福祉と寛げる飼育・飼育密度は33 kg / m²を超えることはできません。これは動物の状態に良い影響を与え、病気の圧力を軽減します。
- 飼料に肉骨粉の使用禁止
- くちばしトリミングやその他の麻酔なしの外科的処置の禁止
- 高レベルのケア-すべての動物は少なくとも1日に2回検査され、各生産者は群れ内の変化を定期的に報告する必要があります¹
- 適切なインフラの提供:適切なレベルの湿度、温度、ガス濃度を維持するための寝具、照明、換気
- 動物の苦痛を制限するために、屠殺前に動物を驚かせる必要性
- 死体の消毒に化学物質を使用することは禁止されています

EUでの家禽生産は、環境への配慮にも結びついています。技術革新と団体革新のおかげで、EUはバランスの取れた肉生産と環境保護のリーダーです。温室効果ガスの排出量を削減するために現在導入されている技術には、空気の清浄化、エネルギーの節約、生産コストの削減など、多くの利点があります。

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/HTML/?uri=LEGIS-SUM:f82002&from=EN>

- of humidity, temperature and gas concentration
- The requirement to stun animals before slaughter in order to limit their suffering
- A ban on chemicals disinfection of carcasses

The production of poultry in the European Union also takes into account care for the natural environment. Thanks to technical and organizational innovations, the EU is the global leader in sustainable meat production and environmental protection. The technologies which are currently being implemented to reduce greenhouse gas emissions deliver a range of benefits including clean air, energy savings and lower production costs.

It is worth noting that the production of poultry already generates the lowest amounts of greenhouse gas emissions of the different branches of the meat production sector, thus reduction of the amount of these gases using new technology means reducing emissions to nearly zero. Poultry meat is a good choice both for the consumer and for the natural environment.

The welfare of livestock animals has been a matter of concern and the subject of academic study for more than 40 years. New solutions which improve the comfort of livestock and reduce stress are constantly being implemented. The livestock nutrition, healthcare and prevention sectors have been in constant development for a lengthy period and operations to reduce the impact of livestock production on ground waters and soil are being implemented, as are livestock waste management strategies.

Down and feathers

The production process of geese and ducks also involves the production of down and feathers used for fillings for soft and light duvets and pillows, as well as warm winter jackets. The European Union is a leading producer of high-quality feathers and down, and the largest export of these products within the EU is Poland. In 2019, export of feathers and down from Poland was valued at roughly 190 mln €. Certified goose feathers and down meet strict quality requirements, including those for moisture (12-14%) and optimal fat content (2-4%), making the down sufficiently light while still maintaining its structure. Thanks to this low fat content, down and feathers maintain the delicate smell of the natural product for many years. In the case of down, other features such as elasticity (the fill power, more than 180mm for the best quality materials), volume (measured in cm³/g), and number of clusters in 1 g of down (max. 700-900).

The high quality of European down and feathers results from the rearing systems used and control at every stage of production. Care for the welfare of the animals means that the rearing process takes place in line with their natural needs as a species and the nutritional needs. The animals are put out to pasture at specific times of the year in small flocks in open green spaces. This means that their plumage develops with a complex and sturdy structure and is snow white, guaranteeing the high-quality parameters of the down which the birds produce.

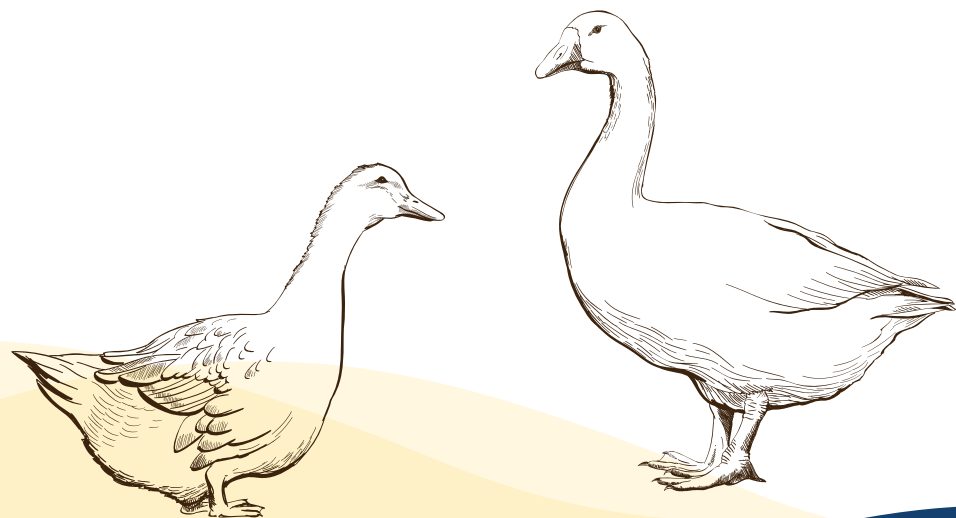
家禽の生産において依然として肉部門全体から最低量の温室効果ガスを生成することは注目に値します。なので最新のテクノロジーを使用してそれを削減することで排出量を最小限に抑えることになります。家禽は消費者にとっても環境にとっても良い選択です。家畜の福祉は、40年以上にわたって注目と科学研究の焦点となってきました。動物の快適性を高め、ストレスを軽減するための解決策が常に導入されています。動物の健康のための栄養、治療、予防の分野も長い間開発されており、適切な肥料管理など、地下水や土壌への動物生産の影響を減らすための対策が実施されています。

ダウンとフェザー

ガチョウやアヒルの飼育ではダウンやフェザーも得られ、キルトや枕、または柔らかくて軽く非常に暖かいジャケットに装填するために使用されます。EUは高品質のフェザー及びダウンの主要生産者であり、ポーランドはその最大の輸出国です。2019年、ポーランドからのフェザー輸出額は約1億9000万ユーロに達しました。ガチョウから得られた認定済みのフェザーとダウンは、その品質を特徴付ける要件を満たします。適切な湿度(12〜14%)と最適な脂肪含有量(2〜4%)により、フェザーは重くなりませんが、同時にその構造を維持します。低脂肪のおかげで、ダウンとフェザーは何年もの間デリケートな自然の香りを保ちます。ダウンの場合、弾力性(充填力、最良の原材料の値は180 mmを超える)、質量(cm³ / g単位)、ダウン1gの羽の数(最大700 -900)が更に評価されます。

ヨーロッパのダウンとフェザーの高品質は、生産のあらゆる段階での飼育システムと管理の結果です。鳥の福祉に配慮することというのは、種のニーズと適切な栄養に応じて飼育することを意味します。放牧は、1年の特定時間に小さな群れ、解放された緑豊かな地域で行われます。これらの要因は、幅広く強力な構造を持つ雪のように白いフェザーの生産に影響を与え、ダウンやガチョウフェザーの高品質パラメーターを保証します。





ANIMAL WELFARE

The foundation of the high quality of European poultry is the welfare of the animals, protected by EU legislation. In line with the principle of reciprocity, these regulations apply to every poultry-raising entity in the EU, regardless of home country, size of the facility, or other factors. And the basis for the welfare of the animals is five freedoms, and the legal obligation to guarantee these freedoms for farm animals as enshrined in Directive 98/58/EC dated 20 July 1998:

- Freedoms from hunger and thirst
- Freedom from discomfort
- Freedom from pain, injury and disease
- Freedom to express normal behavior
- Freedom from fear and distress²

Provision for the general welfare of farm fowl is also included in a series of guidelines and operations outlined in many laws and regulations, including Directive 2007/43/EC. In the EU, poultry rearing is conducted at a fairly low level of animal density, resulting in fewer illnesses and generally greater health of the animals. Due to restrictive sanitary regulations on farms and care for the state of bedding, the birds' feet are maintained in good condition.

In the EU, there is an absolute ban on the use of antibiotic stimulators and growth hormones. This ban and other restrictions were introduced by the ratification of Regulation (EC) No. 1831/2003. One consequence of this is that livestock maintain their natural growth rate, and do not experience

² <http://www.fondation-droit-animal.org/proceedings-aw/legal-standards-and-animal-welfare-in-european-countries/>

動物福祉

高品質なヨーロッパの家禽の基礎は、EUの規制に起因する動物福祉です。クロスコンプライアンスの原則に沿って、ルールは国、農場の規模またはその他の要因に関係なく、EU内のすべての農家に適用されます。動物福祉の基本は5つの自由です。1998年7月20日の指令98/58 / ECによって導入されたほとんどの家畜の特定の権利と自由を保証するための命令:

- 空腹と喉の渇きからの自由
- 不快感からの解放
- 痛みと病気からの解放
- 通常の行動を表現する自由
- 恐怖とストレスからの解放²

鳥の全体的な福祉の確保は、いくつかのガイドラインと対策に分類され、指令2007/43 / ECを含む多くの規制に含まれています。EUの家禽密度が比較的低いことは、病気が少なく動物の健康レベルが遥かに高いことを意味します。農場の制限された衛生状態と寝床のケアのおかげで、鳥達の足は良好な状態にあります。

EUでは、抗生物質刺激剤の投与と成長促進ホルモンの使用は固く禁じられています。これらの規制は規制No.1831/2003と共に導入されました。その結果、動物は加速された体重増加の痛みを経験することなく自然な成長率を維持しています。動物の発達が遅いと、肉の最適な構造とその味に影響します。地元の獣医サービスは、定期的な獣医検査を実施し、飼育の各段階に関連する記録を保持します。群れの治療記録と使用した薬物を注意深く観察し続けることは義務付けられています。

² <http://www.fondation-droit-animal.org/proceedings-aw/legal-standards-and-animal-welfare-in-european-countries/>

pain as a result of accelerated weight gain. This slower growth also positively affects the optimal structure of the meat and its flavor. Local veterinary services conduct continuous monitoring and maintain documentation on every stage of the animal's life. Records of treatments within a flock and precise monitoring of medications used are mandatory.

At every stage of the production chain, appropriately trained personnel are employed. This applies both to transport from farm to slaughterhouse and to slaughterhouse personnel. Short transport times mean reduced stress and body damage for the animals, which apart from humanitarian concerns also has an effect on the high quality of the final product.

生産チェーンの各段階で、適切な訓練を受けた人材が採用されています。これは、輸送および食肉処理場にも適用されます。食肉処理場への輸送時間が短いため、鳥のストレスや身体へのダメージが軽減され、博愛主義的な理由とは別に最終製品の高品質にも影響します。





PRODUCTION STANDARDS

The entire process of raising fowl and producing poultry in the European Union is governed by a rigorous system of norms and established quality standards.

Biodiversity

The countries of the EU boast a broad diversity in terms of the types of poultry raised: in addition to hens, turkeys, geese and ducks, there are also quail, guinea fowl and pheasants. A wide variety of breeds is represented, displaying different qualities in terms of meatiness and growth rate as well as flavor and adaptation to local natural conditions. Thanks to this, raw poultry from the EU is suitable for the needs of many different types of consumers, from high-class restaurants and HoReCa venues, to fast food chains and processing facilities using elements such as feet, wings and organ meat.

Feeding and living conditions

The feeds which are used in raising the poultry are adapted to the particular growth stage of the bird, ensuring their optimal development by providing recommended amount and energy values, balanced protein content, and controlled amounts of substances which influence the final taste and feel of the meat. **The use in feeds of antibiotics and growth hormones is legally banned in the European Union.** Veterinary supervision checks for the presence of unlawful additives and for fulfilment of microbiological norms. The animals are provided with appropriate amounts of living space and the atmosphere in henhouses is expected to maintain appropriate levels of temperature and humidity. Additionally, livestock buildings are expected to be equipped with adequate ventilation and lighting systems. Workers involved in raising and fattening are expected to have the appropriate knowledge and experience regarding the raising of poultry.

生産基準

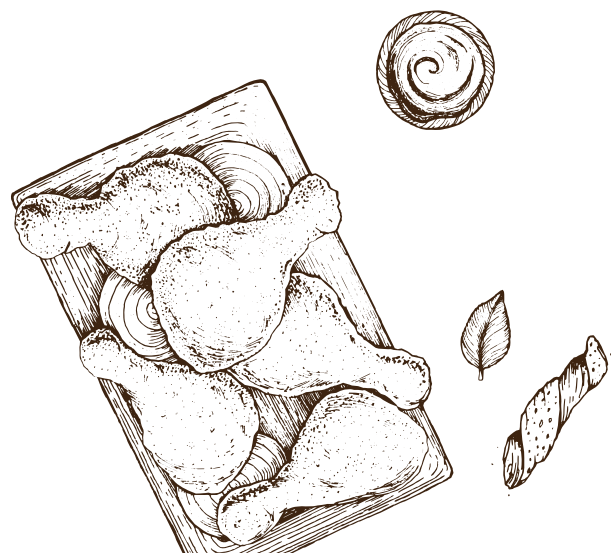
EUにおける家禽飼育および食肉生産の全プロセスは厳しい基準の対象であり、設定された品質基準を満たす必要があります。

生物多様性

EUの国々では、飼育されている家禽種の範囲に大きな多様性があります。鶏、七面鳥、ガチョウ、アヒルの隣に、ウズラ、ホロホロチョウ、キジがいます。様々な品種が飼育のために選ばれます：筋肉と体重増加率の観点からだけでなく、肉の味や地元の自然条件への適応面でも。これによりEUからの原材料は、高級HoReCaレストランや施設、ファーストフードチェーン、足・翼・内臓などを使用する加工業者など、さまざまな受取人のニーズを満たしています。

栄養と飼育条件

使用される飼料は、鳥の発達の個々の段階に合わせて調整されています。彼らの最適な成長は、推奨される飼料の量とエネルギー値、バランスのとれたタンパク質含有量レベル、また制御された肉の感覚的価値に影響する成分の存在などによって、保証されます。EUでは成長を刺激するために抗生物質やホルモンを飼料に添加することは法律で禁止されています。獣医の監督は禁止された添加物がないことと微生物学的基準の遵守のために飼料を管理



Veterinary supervision

Every group of farm animals, including flocks of fowl, is supervised by veterinary inspection in every EU country. This inspection ensures that all aspects of the hygiene and feeding regimen of the animals are respected. This constant control allows for common errors to be avoided, such as excessive numbers of individuals in the flocks, inadequate ventilation or cubature of rearing buildings, or the use of unlawful feed additives such as synthetic antibiotics and hormones.

Quality control

Within the European Union, there exists a whole range of technical and sanitary-hygiene regulations which aim to ensure the health safety and broadly understood quality of food products. These regulations are based on complex systems of quality standards, including HACCP, GMP, GHP, SPS, and ISO and these standards are embodied in a series of legal acts which taken together form a “health package”. These standards allow for the maintenance of highly restrictive sanitary and hygienic conditions in the facility, including thorough monitoring of particular stages of the production process, and amelioration of any health threats which may arise at any point during the entire process.

Apart from this, European processing plants commonly use private certification systems such as IFS and BRC. The result of this widespread certification is that it is easy to find a European supplier who can meet both requirements imposed by the demands of the public sector as well as the individual requirements of a foreign customer in terms of production systems, processing standards, or packaging and labelling.

Slaughter and post-slaughter processing

Throughout the EU there is a requirement that animals be stunned immediately before slaughter for humanitarian reasons. Immediately after slaughter, poultry carcasses are plucked and gutted. This stage of processing is carried out only by trained personnel who respect GMP and GHP practices. After this, a post-slaughter carcass inspection is carried out.

します。動物には飼育に適した面積を与え、畜舎の中の空気には一定の温度と湿度が必要です。更に、畜舎には最適な換気及び照明設備を装備する必要があります。飼育と肥育を担当するスタッフは、養鶏に関する適切な知識と経験を持っています。

獣医の監督

家禽を含む家畜の各群は、EU各国に存在する獣医の査察によって監督されています。検査は、家禽の衛生と栄養のあらゆる側面の遵守を保証します。このような一定の獣医学的管理により、鳥の過密、不十分な換気と部屋の容積、または合成抗生物質やホルモンなどの禁止された飼料添加物の使用を回避できます。

品質管理

EUでは多くの技術的、健康的、衛生的規制が施行されており、健康で安全と広く理解されている食品の品質を確保することを目的としています。それらは、HACCP、GMP、GHP、SPS、ISOなど品質基準の複雑なシステムに基づいており「衛生パッケージ」と呼ばれる多くの法的行為に含まれています。それらは、プラント敷地内の制限された健康的で衛生的な状態の維持、個々の生産段階の注意深い監視、ならびにプロセス全体で発生する可能性のある危険の検出と除去を可能にします。

更に、ヨーロッパの加工場では、IFSやBRCなどの民間工場の認証が一般的に使用されています。結果として、生産システム、加工基準、または包装およびラベル付けに関して、公共部門が課す要件と外国の受領者の個々の要件の両方を満たすヨーロッパのサプライヤーを見つけることに問題はありません。

屠殺および屠殺後の処理

EU諸国では屠殺の直前において人道的な因子のため、家禽を気絶させなければなりません。屠殺直後、死体は引き抜かれ、内臓が除去されます。肉生産のこの段階は、GMPおよびGHPの規則に従って訓練を受けた担当者のみが実行します。その後、死体の死後検査が行われます。



LOGISTICS

Ageing and cooling

The high food safety characteristic of European poultry is the result of, among other things, advanced technology and the maintenance of an unbroken and effective cooling chain. In order for necessary biochemical processes to take place in the meat, after slaughter it must be aged at a low temperature for a minimum of four hours. Thanks to this ageing, the meat acquires the desired qualities of tenderness and flavor. Some quality control systems including those used by large retail networks, implement a pH test of the cooled meat. In the European Union, more than 90% of meat is kept constantly cool during the entire supply chain, while in Asia this is often true for less than half of the meat produced³.

Quality control and identification of carcasses

Apart from post-slaughter testing, testing is also done for texture and flavor characteristics. The color and aroma of the meat are assessed. Particular attention is paid to the possible occurrence of blemishes resulting from burst blood vessels on the skin and in the flesh. The occurrence of such blemishes reduces the commercial quality of the meat. Within the EU, two commercial categories are used for poultry carcasses and products. These are established depending on the meatiness of the carcass, the fat ration, and the occurrence of blemishes and bruises.

³ <https://www.bain.com/insights/the-coronavirus-is-accelerating-the-transformation-of-chinas-meat-supply-chain/>

ロジスティクス

熟成と冷却

とりわけ高度な技術と、中断されることがない効率的なコールドチェーンの確保により、高い食品安全性が実現しています。肉の構造で生化学的プロセスが行われるようにするには、屠殺後最低4時間低温で熟成プロセスを行う必要があります。その結果、肉は望ましい柔らかさと風味を得られます。選ばれた品質システムは商業ネットワークによって実装されたシステム同様、例えば冷蔵肉のpHレベルの測定を含みます。EUでは、肉の90%³以上がサプライチェーン全体で継続的に冷却されていますが、アジアではその半分未満であることがよくあります。

枝肉の品質管理と分類

死後検査に加え、得られた製品の官能検査も行われます。肉の色と香りが評価されます。皮膚や筋肉の表面に血痕がないかどうかを確認する場合、特に注意します。それらは肉の商業的品質を低下させます。EUでは、家禽の死骸と死骸部品に2クラスの商業品質が使用されています。それらは筋肉、脂肪組織の割合、損傷の有無によって決まります。確定。

³ <https://www.bain.com/insights/the-coronavirus-is-accelerating-the-transformation-of-chinas-meat-supply-chain/>

Packing

Packing conditions are always sterile. European producers and processors are leaders in terms of limitation of direct contact of the meat with air and the external environment, resulting in maximum protection from mechanical and microbiological contamination.

Quality control at every stage of the production chain

Relevant batches of product are tested according to numerous applicable norms, while the European system of veterinary control ensures the maintenance of reciprocal requirements depending on the type of production, processing and region of Europe.

Freezing

The pace of freezing is key to the optimization of the process. Rapid freezing has a beneficial effect on the consistency of the product, its color and aroma after defrosting. This is due to factor involving the size of the ice crystals which form during the process, with larger crystal appearing at lower freezing temperatures which disrupt the internal structure of the product. Apart from traditional freezing methods used for poultry in the EU, LNF – Liquid Nitrogen Freezing is increasingly being used, with great success especially with softer products. This is because the exceptionally low temperature of the nitrogen allows the products to become frozen solid within minutes. This type of cryogenic freezing is an especially effective method which guarantees the best flavor and texture properties of the finished product.

梱包

包装状態は常に無菌です。ヨーロッパの生産者と加工業者は、肉と空気および外部環境との直接的な接触を減らすことにおいてリーダーであり、これは機械的汚染および微生物危険に対する最大限の保護につながります。

サプライチェーンのあらゆる段階での品質管理

商品の適切なバッチは、多くの必須基準に従ってテストされます。ヨーロッパの獣医管理システムは、生産の種類、処理の種類、またはヨーロッパの地域に関係なく、相互準拠の要件へのコンプライアンスを保証します。

凍結

凍結速度は、プロセスを最適化するための重要なパラメータです。急速冷凍は、製品の一貫性、解凍後の色と匂いにプラスの影響を与えます。これは、形成される氷の結晶のサイズに関係しており、ゆっくり凍結すると結晶が大きくなり、製品の内部構造に損傷を与えます。EUにおける従来の家禽の凍結方法に加えて、液体窒素を使用するシステム(LNF-Liquid Nitrogen Freezing 液体窒素凍結)も、特に柔らかい製品に適しています。液体窒素は極低温のため、数分で食品を凍結することができます。極低温冷凍は、家禽の官能特性が確実に維持されるようにする為の特に効果的な方法です。





CONFIT OF DUCK IN CRANBERRY SAUCE

Ingredients:

- 4 duck thighs
- oil
- 4 cloves of garlic
- 1 sprig of rosemary
- 1 teaspoon of freshly ground black pepper
- 1 teaspoon of salt
- 2 firm pears
- dried cranberries to taste
- 1/2-1 teaspoons of honey
- 1 teaspoon of wheat flour
- a few baby beet leaves

Clean and wash the duck thighs, then dry. Chop the peeled garlic cloves together with the leaves of rosemary. Add salt and grind the dry ingredients into a paste. Lightly dust the duck thighs with freshly ground pepper and rub the herb and salt paste over them. Place the thighs in a bowl, seal tightly and leave covered in the fridge for 6-7 hours.

Remove the marinated thighs from the fridge one hour before the planned cooking time. Place them in a baking dish and add the oil. Put the dish into an oven preheated to 200°C. After 20 minutes, reduce the temperature to 150°C and roast for another 80 minutes, turning and basting occasionally with the sauce that develops. Near the end of the cooking period, raise the temperature once again to 200°C so that the thighs achieve a golden color.

Arrange the ready thighs in a serving dish, and leave the thighs covered in the warm oven. Draw off the sauce, removing the duck fat as much as possible. Peel the pears and remove the seeds and stems, then quarter. In a saucepan, heat up one tablespoon of the reserved duck fat. Add the pears and cranberries, dust with the flour and fry briefly. Add the reserved sauce from the duck. Bring to a boil and cook gently until the pear and cranberries are softened and the sauce thickens. Season with honey.

Serve the roasted duck thighs with the pear-cranberry sauce, decorate with the poached pears and baby beet leaves.

クランベリーソースとアヒルのコンフィ

材料:

- アヒルのもも肉4本
- 油
- ニンニク4片
- ローズマリーの小枝1本
- 挽きたての黒コショウ小さじ1
- 塩小さじ1
- 硬い梨 2個
- 乾燥クランベリー 1 握り
- はちみつ小さじ1/2〜1
- 小麦粉小さじ1
- 若いビートの葉 1 握り

アヒルのもも肉を綺麗にし、洗って乾かします。皮を剥いたニンニクをローズマリーの葉と一緒にみじん切りにする。塩を加え、全てペースト状になるまで擦る。挽きたてのコショウを肉にふりかけ、ニンニクペーストを擦り込む。ボウルに入れてしっかりと蓋をし、冷蔵庫で6〜7時間放置します。

肉のマリネを、焼く1時間前に冷蔵庫から取り出します。それらをローストパンに並べ、油を加える。200°Cに予熱したオーブンに入れ、20分後、温度を150°Cに下げ更に80分間作ったペーストソースを時々かけながら焼きます。最後の瞬間に温度を200°Cに上げて、肉が黄金色になるようにします。

焼き上がった肉を別の容器に入れ、電源を切った暖かいオーブンで放置します。ソースを別容器に注ぎ、肉の脂を集めます。梨の皮をむき、種を取り、四つ切りにします。鍋に集めた肉の脂大さじ1を熱します。そこに梨とクランベリーを加え、小麦粉を振りかけたらしばらくの間揚げ焼きます。肉のソースを注ぎます。梨とクランベリーが柔らかくなり全体が濃くなるまで調理し、はちみつで味付けします。

梨とクランベリーのソースを添えたアヒル肉ローストに、梨と若いビートルートの葉を飾って完成。

ABOUT THE “POULTRY WITH A EUROPEAN PASSPORT” CAMPAIGN

The European Union is a leading global producer and exporter of poultry meat. European producers have implemented optimum solutions in the field based on raising the animals with a focus on their welfare, integrated quality and food safety management systems, and supervision and control of the entire poultry production chain. Thanks to this, poultry with the “made in Europe” mark is respected around the world and with each passing year is gaining popularity among new consumers who are searching for high quality, systematic deliveries, and a guarantee of the product’s safety.

“Poultry with a European Passport” is a two-year program conducted in the Chinese, Hong Kong, and Japanese markets. It is directed mainly to persons involved in the meat sector, including direct importers, distributors, and poultry meat processors, wholesalers, distribution networks, the HoReCa sector, and individual chefs and cooks, as well as representatives of industry organizations and public institutions responsible for food imports.

The campaign was initiated by the National Poultry Council – Chamber of Commerce (KRD-IG), a modern industry organization which brings together poultry breeders and producers as well as producers of down and feathers, and which includes members from agricultural universities, breeders’ and producers’ associations, processing plants, feed producers, and individual poultry breeders and producers.

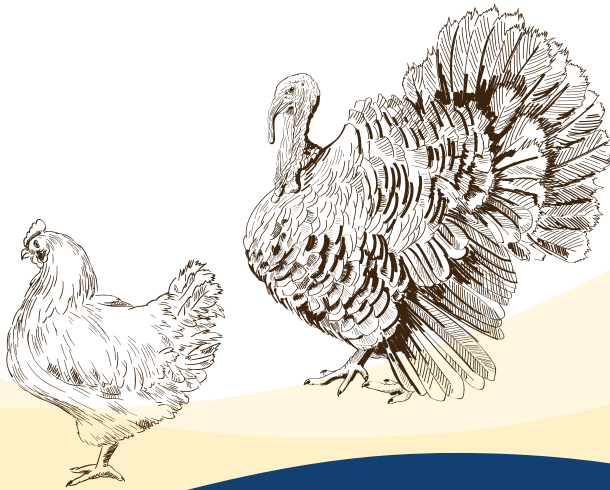
Between 2016 and 2019, The National Poultry Council conducted a well-received informational and promotional campaign called “European Poultry – Quality is Strength”, among other places on the Chinese market.

The “Poultry with a European Passport” campaign is financed with the support of the European Union. Its activities are aimed towards the promotion of EU poultry meat and poultry products.

ヨーロッパで愛される鳥肉キャンペーンについて

EUは、世界で重要な鳥肉の生産及び輸出国です。ヨーロッパの生産者は、動物福祉志向の育種、統合された品質と食品安全管理及び鳥肉生産チェーン全体の監督と管理に基づき、この分野で最適なソリューションを実装しています。そのおかげで、「ヨーロッパ製」の鳥肉は世界中で認められ、毎年、高品質の定期的な配送と製品安全性の保証を求める新しい顧客を獲得しています。「ヨーロッパで愛される鳥肉」は、中国、香港、日本の市場で実施される2年間の情報とプロモーションプログラムです。それは主に食肉部門の企業社-鳥肉の直接輸入業者、流通業者及び加工業者、卸売業者、流通ネットワーク、HoReCa業界、並びに食品輸入に責任を負う業界団体および公的機関の代表者及び調理師に向けられています。

キャンペーンは、ポーランド家禽産業協議会 (KRD-IG) -鳥肉、ダウン及びフェザーのブリーダーと生産者を関連付ける近代的かつ主要な業界団体によって開始されました。そのメンバーには、農業大学、養鶏業者及び生産者協会、養鶏肉加工工場、飼料工場、個々の養鶏業者及び生産者などが含まれています。「ヨーロッパで愛される鳥肉」プログラムは、EUの支援により資金提供されています。そのプログラムに含まれる活動は、EUの鳥肉とその製品を宣伝しています。





NATIONAL POULTRY COUNCIL – CHAMBER OF COMMERCE

Czackiego 3/5 Street, 00-043 Warsaw
tel. +48 22 82 82 389
www.krd-ig.com.pl
krd-ig@krd-ig.com.pl
www.european-quality-poultry.eu
info@european-quality-poultry.eu
media@european-quality-poultry.eu



ポーランド家禽産業協議会 (KRD-IG)

Czackiego 3/5 Street, 00-043 Warsaw
tel. +48 22 82 82 389
www.krd-ig.com.pl
krd-ig@krd-ig.com.pl
www.european-quality-poultry.eu
info@european-quality-poultry.eu
media@european-quality-poultry.eu

