

『うずらの魅力』伝道師
株式会社 モトキ

極上フランスうずら



シャントウ・カイユ

上質な「うずら」を求めて・・・

フレンチやイタリアンなどではお馴染みのうずら肉。このうずら肉の美味しさを日本にもっと広めたいとの想いから、フランスに渡り生産者に直接交渉し、特別に譲り受けたのがブルターニュ原種のうずらです。モトキが独自の飼育法で日本で育てたこのうずらを「シャントウ・カイユ」と名付けました。

目指したのは本場を超えるうずら肉

うずらの旨味を最大限に引き出すために、体の構成に必要な餌や飲料水に良質なものを与え、ストレスの少ない環境で育てることが重要と考え、徹底的に飼育法を突き詰めていきました。

餌

基本的な雑穀類に魚粉を加え、さらにフランスワイン醸造過程で作られる発酵熟成ブドウの絞り粕や有用微生物群を与え、腸内環境を活性化させた健康な身体を作っています。

水

適切な pH コントロールが健康な身体作りに必要な為、井戸水はあえて使わず、浄水をミネラルボールと麦飯石の層を循環させミネラル化し、磁場をくぐらせて水のクラスターを小さくさせて与えています。

環

各分野で α 波などの効果が認められているモーツアルトの曲を使った音響飼育を導入。ホルモンの分泌を促す目的で、産卵が始まる時刻から毎日3時間ほど聞かせています。

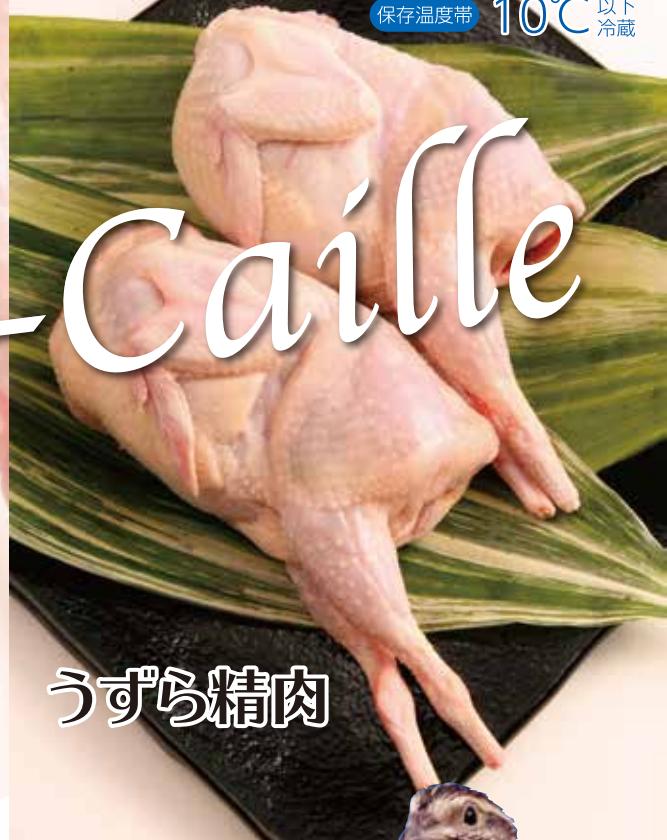
シャントウ・カイユの旨味が濃いと評価される理由

ヨーロッパで主流のうずらは生産性を上げるために6週間の幼体で出荷しており、柔らかさはあるが、うずら本来の味わいに欠けています。モトキではうずら本来の旨味が感じられる成体までしっかりと飼育してから出荷を行います。そのため本物の味を求める料理人から多くの支持を得ています。

賞味期限

D+3

保存温度帯 10°C 以下 冷蔵



うずら精肉



Chante-Caille

シャントウ・カイユ

フランスブルターニュ原種

生産国：日本(埼玉県産)

品名	生産	処理仕様	包装	出荷	リードタイム
シャントウ・カイユ (うずら精肉)	完全受注生産	・脱毛 有/無 ・腸抜 有/無 ・頭足 有/無	パック	冷蔵	4営業日

*冷凍仕様あり（脱毛・腸抜・頭足カット）賞味期限3ヶ月

フランス原種の国産うずら「シャントゥ・カイユ」

おすすめ Point



1) 希少素材として訴求できる

フランス原種大型うずらの国産品は日本で希少な食材。

肉の旨味を引き出す飼育方針で丁寧に育てており、アピールポイントは揃っている。

2) ジビエ分類ではあるが食べやすい味わい

日本ではうずらの認知度は低いが、クセも少なく提供しやすい素材。

ジビエが注目されている昨今、比較的クセも少ない部類であるため安心して利用できる。

日本ではうずら肉は定番メニューにはなりにくく、イベント的に使われることが多い食材です。

近年、「シャントゥ・カイユ」の味わいに魅了され、スペシャリテとして通年利用いただくこだわりのお店も増えました。農場での飼育羽数も限られており、皆様のご要望にすべてお応えできない状況ですが、「シャントゥ・カイユ」の旨味を引き出していただける料理人様には、是非お問合せいただきたく存じます。

導入経緯

イタリアンやフレンチなどの西洋食文化では、うずら肉は良く使われる食材です。本来野生の山うずらを調理するジビエというジャンルでしたが、食用に適した品種に改良したうずらを農家が生産するようになり、世界に広く提供されるようになりました。

うずらの魅力伝道師である株式会社モトキとして、このうずらの食文化を日本にも伝えたいという思いから、フランス・ブルターニュの生産者に直談判し、やっとの思いで許可を得て、2002年に日本で初めてフランス原種のうずらを輸入し飼育を始めました。

商品特徴

目指したのは本場を超えるうずら肉

私たちが日本に持ち込んだ理由は、フランス産の味を再現したいのではなく、世界に誇る味わいを作り上げたいと考えたからです。そこに至るまでには多くの試行錯誤と失敗を重ねてきました。その末に独自の飼育方法を確立し納得した品種に仕上げたのが「シャントゥ・カイユ」です。

うずら肉の旨味を引き出す

「シャントゥ・カイユ」はうずら本来の旨味をしっかりと味わえるところが特徴です。実は、ヨーロッパで流通しているうずらは、プロイラーのように早急に体を大きくさせて短い飼育期間（約6週間）で出荷されます。肉質はやわらかく仕上がりますが、肉の味わいが熟成されておらずさっぱりとした味わいです。私たちは最低でも8週間以上飼育し、大人の体になるまでしっかりと育てています。

飼育のこだわり

餌
水

基本的な雑穀類に魚粉を加え、さらにフランスワイン醸造過程で作られる発酵熟成ブドウの絞り粕や有用微生物群を与え、腸内環境を活性化させた健康な身体を作っています。

適切なpHコントロールが健康な身体作りに必要な為、井戸水はあえて使わず、浄水をミネラルボールと麦飯石の層を循環させミネラル化し、磁場をくぐらせて水のクラスターを小さくして与えています。

環境

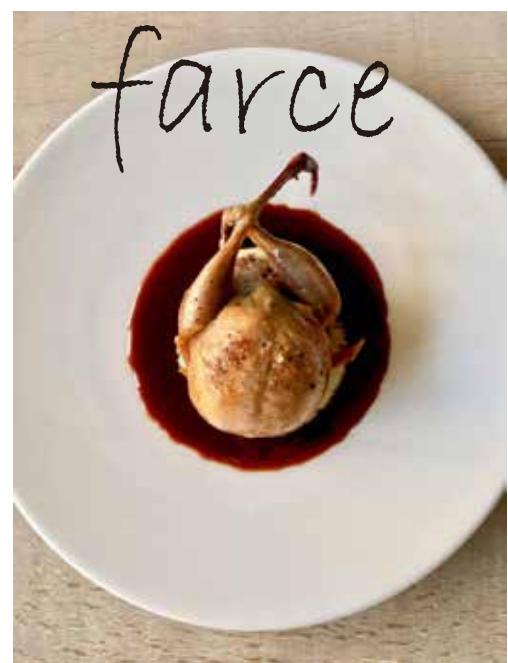
各分野で α 波などの効果が認められているモーツアルトの曲を使った音響飼育を導入。ホルモンの分泌を促す目的で、産卵が始まる頃の時間から毎日3時間ほど聞かせています。



ロースト



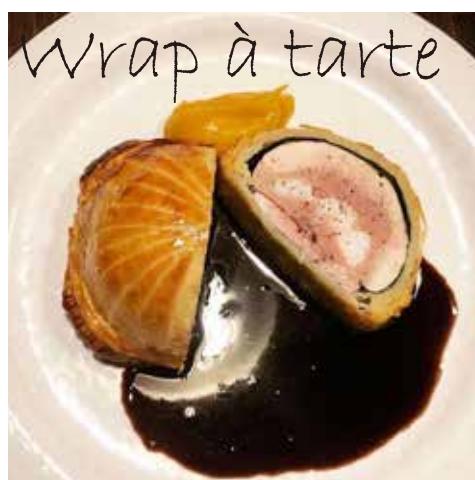
ファルシ



ポトフ



パイ包み



コンフィ

