



NO Forced Feeding FOIE GRAS

2022 FOIE GRAS NEWS Letter

www.whiteangels.co.kr
@whiteangels_official
(株)Inwoo FS
5th floor, 194, Ogeum-ro, Songpa-gu, Seoul,
Republic of Korea
Tel +82-2-423-0620 Fax +82-2-423-0624

You know gavage? We no gavage! It's not force feeding foie gras



韓国有数の鶏肉加工会社「チェリーブロー(Cherrybro)」の子会社(株)インウFSが、ケージ飼育及び強制給餌をせず、健康に育ったアヒルで作られたフォアグラス製品を発売いたしました。



フォアグラス(Foie gras)はフランスの高級料理に使う食材としてキャビア、トリュフとともに世界3大珍味と呼ばれます。それに反してアヒルやガチョウをケージ飼育し、チューブを通して無理やり餌を与える強制給餌のガヴァージュ(GAVAGE)方式が世界的に動物虐待問題として指摘されている食材です。非人道的な飼育方式のため、ニューヨーク州でも2022年から強制給餌方式で作られたフォアグラス製品の販売禁止法が施行される予定です。(株)インウFSは(株)チェリーブロー(Cherrybro)の体系的な「鶏肉加工垂直系列化」インフラを基に、6年間の研究と努力の末、ノーガヴァージュ(NOGAVAGE)方式を実現しました。健康に育ったアヒルの肝を加工し、本来持っている特有の味と風味をフランスよく生かした製品を開発したのです。インウFS独自の技術と工程、専用化された唯一の量産設備を備えたHACCP認証施設で、衛生的に生産されたフォアグラス製品はその技術力を認められ、韓国はもちろん、ヨーロッパ、日本、中国、アメリカなどで発明特許出願及び登録を完了しました。リリースまで多くの専門シェフやレストラン関係者の協力のもと、大衆的な完成度を高めました。培ったフォアグラスの加工技術を基に、これらも多様な食品をリリースする予定です。

New Value White Angels Foie Gras Restaurant Menu



INTERVIEW

• EDWARD KWON Chef
「我々の食卓もこれからはより高級化という変化が必要な時代ではないでしょうか。そういう意味で食材も変化してほしいと思います。シェフの立場で考えると、新しい食品に対する基礎拡大の観点から誰かが必ずすべきことだと思いい、この製品の開発に参加しました。今まで遠く感じられた高級料理をこれからはフォアグラスブレッドとして家で簡単に楽しめます。」

• DR. KYUNGSOON CHOI Nutritionist
「世界三大珍味、フォアグラスは無機質であるカルシウム、葉酸、亜鉛などが豊富で成長と骨に良く、貧血予防にも優れています。またタンパク質やビタミンA、C、Eが豊富で、目の健康や疲労回復にも良い食材と言われています。強制的に餌を与えない非ガヴァージュ(GAVAGE)方式のホウアフォアグラス!世界的に気軽に食べられる食材となることを期待しています。」

recipe in movie

フランスの映画から得られるフォアグラレシピ!



写真出典: 大統領府の料理人のスチールカット

古代エジプト人から由来したフォアグラは、フランス王宮シェフの高級料理に活用された食材の一つです。フランスの映画「大統領の料理人」にも大統領のパーソナルシェフとして、ワインセラーを入れたフォアグラとコーンパンが提供されます。コーンパンを味見しながら、フォアグラに最も合う味を見つけるため、パーソナルシェフまで奮闘します。結局、フォアグラと最高の相性である蜂蜜の相性を活かしたコーンパンを作ることになり、大統領からも高い評価を受けました。美食家として知られたミッテラン元大統領のプライベートシェフで、フランス官邸史上唯一の女性料理人ダニエル・プレムの実話をもとに描いたこの作品でもわかるように、フォアグラは特別な美食を作る食材です。White Angelsも友達と楽しむために、フォアグラに使える蜂蜜を活用した「ニードレップ」のレシピをおすすめします。



TIP
蜂蜜を流す時、蜂蜜の香りが追加された食品を活用するよりおいしくです。

「私たちが大きくしたのはアヒルの肝ではなく、味の豊かさです。」



- 1. ボークリブに合うフォアグラBBQソース
フォアグラスブレッドプレーンIT, BBQソースST, 刻みニンニクIT
- 2. バーベキューサムギョプサルにぴったりのフォアグラのサムジャンソース
フォアグラスブレッドプレーンIT, サムジャンST, 刻みニンニクIT, ねぎを少し
- 3. 野菜に合うフォアグラマヨソース
フォアグラスブレッドプレーンIT, マヨネーズIT



Foie Gras SPREAD [PLAIN]



ホワイトエンジェルズ フォアグラスブレッド マリOTTホテル(大邱)編

中国料理を専門としているハンズシェフは、フォアグラとの真色の相性を引き出してくれるエビ、卵を用いたフォアグラメニューを披露した。彼が考えるホワイトエンジェルズフォアグラスブレッドとは何かを聞いてみた。

Q. ホワイトエンジェルズならではの、味の魅力は何だと思いますか?

ヨーロッパで育てられ生産される従来のフォアグラより、安全で健康的に開発された商品だと思います。原材料を一度加工してあるので、特別な方法や専門家による調理も不要。誰でも簡単に、自分の好みに合わせて活用できるところが最大の長所だと思います。

Q. フォアグラスブレッドを活用したメニューには、どんなものがありますか?

フォアグラといえば、高級レストランや海外の有名シェフの所でしょうか味わえないというのが普通の認識です。卵蒸し、メンボシヤ、フェレットロシヤのような身近で親しみのある料理を思い浮かべながら、中国料理にホワイトエンジェルズフォアグラスブレッドを組み合わせてみました。なじみのないフォアグラをより簡単に味わえ、他の材料とのバランスを考えた料理は、大邱マリOTTホテルの「EAST GATE」と小規模宴会のメニューとして積極的に活用しており、お客様からも好評をいただいています。

White Angels Pick! Foie gras Spread Special Sauce



- 4. 冷製リスタサラダにはフォアグラトリュフクリームソース
フォアグラスブレッドトリュフIT, クリームIT, BBQソースST, 生クリームST
- 5. サラダにはフォアグラトリュフ入りのハルミコドレッシング
フォアグラスブレッドトリュフIT, ハルミソースST, グリーン豆IT, 塩IT, 胡椒IT



Foie Gras SPREAD [TRUFFLE]

Q. これから作ってみたいメニューは?

現在はシェフたちの専門化された空間で、フォアグラスブレッドを活用したメニューとクオリティを維持しています。これからはレストランを離れ、家や学校、職場など日常でも楽しめるようなフォアグラポテトチップス、まんじゅう、ガーリックトースト、チョコスナックなどの軽食にも挑戦してみたいです。

フォアグラエビトースト

材料
食パン1枚、エビ150g、ゴマ20g、黒ゴマ5g、卵ネギ5g、バター3g、フォアグラスブレッド9g、塩、食用油

作り方
① エビの皮を取り除いたあと、残った水気を拭き、細かくみじん切りする。
② 刻んだエビに粗ネ下味をつける。
③ 食パンにバター、フォアグラスブレッドを塗って、2をのせる。
④ ③の上にゴマを付けて60度の油で5分ほど揚げ、黄金色になったら油を切って食べやすい大きさにカットすれば完成。

Daegu Marriott Hotel 6, Dongbu-ro 26-gil, Dong-gu, Daegu, Republic of Korea, 41243 TEL+82 53 327 7000

MARKET KURLY カスタマーレビュー

写真出典: マーケットクーリー カスタマーレビュー

통이가득한 아침 風味豊かな朝

부드럽고 고소한 떡 제 스타일이예요! 柔らかくて濃厚な味がさすが私のスタイルです

아전 정말 맛은 분말이 드셨으면 これは本当に多くの方が食べて欲しい

BEST! 곱아 짭언이! 대문맛! 焼肉とがにつけて食べると超おいしい!

작성일 2021.06.27