

北海道産 えぞ鹿



ジビエ 欧米では、秋になると野生の鳥獣を狩猟して食する食文化があります。もともと貴族から始まった習慣で、ジビエ料理は高貴で特別なものでしたが、現在はフランス料理を中心としてポピュラーなものとなっています。主なものは鴨や鹿、ウサギ、キジ、いのししなどがジビエ食材といわれています。



北海道の“森の幸”

サケとならぶ貴重な食糧としてアイヌの人々に親しまれてきた‘蝦夷鹿’。明治の初めに乱獲や大雪で一時は絶滅寸前になりましたがその後の保護政策の成果で現在 65 万頭ほどに回復しました。

蝦夷鹿の肉は天然 100%であるため、栄養価も抜群です。

特徴の一つは、鉄分が豊富であること。赤身が主体の蝦夷鹿の肉には、牛レバーをしのご鉄分が含まれています。そして、脂肪も 1~3%なので非常にヘルシーな食材といえます。

栄養価に優れた北海道の森の幸は、まさに「国産ジビエ」食材としてオススメです！

〔取り扱いアイテム〕

ヒレ、ロース、ウチモモ、シタマ、ランプ、ソトモモ、赤身、バラ、スネ、ウテ
(メス主体です！)

★ 今年度の狩猟解禁は 10 月 1 日

★ 当社の扱いは、気温が下がる 10 月 15 日より 2 月上旬頃を予定しております。

JOYTAPAS ジョイタパス
TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia