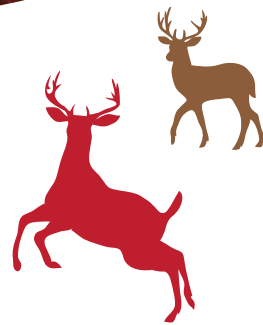




おいしくてヘルシー

信州ジビエ



高級食材のジビエ

ジビエとは、狩猟で捕獲したシカやイノシシなどの野生の獣や鳥の肉のこと。ジビエ料理はフランス貴族の伝統料理であり、ジビエは高級食材として珍重されてきました。日本では明治以降、野生の獣肉を食す機会が減りましたが、ヨーロッパでは今も狩猟期になると多くの人々がジビエ料理を求めてレストランを訪れます。

シカ肉の美味しさ

シカ肉に「臭い」「固い」というイメージを持つ人もいるかもしれませんが、血抜きの方法や処理までの時間などで味わいは変わります。適切に処理されたシカ肉は、やわらかな食感、淡白な味わいが特徴のとても美味しいお肉です。

ヘルシーで栄養価の高い肉

シカ肉は牛や豚などの肉と比較してタンパク質が多くて脂肪が少なく、そのためエネルギー（カロリー）が低いことがわかっています。鉄分は牛肉の2倍、カルシウムは2.5倍含まれているのです。鉄分が多くヘルシーなので、とくに女性にオススメしたいお肉です。



安全・安心の認証マーク

「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工・販売をしていると認証された施設から出荷される鹿肉に貼付されます。

信州ジビエ販売会社

信州ナチュラルフーズ
長野県茅野市金沢 2435

有限会社 肉の鈴木屋
長野県飯田市南信濃和田 1348
HP <http://www.jingisu.com>

信州富士見高原ファーム
長野県諏訪郡富士見町境 7823-3

お問い合わせ

ジョイタパス JOYTAPAS
〒364-0014
埼玉県北本市二ツ家1-374
マリオン北本118
FAX 048-610-8764
TEL090-1690-9181
担当：大林

業務用総合食品卸専門商社

株式会社 **ナガレ** 長野支店
〒381-0101 長野市若穂綿内字東山1136-28
FAX (026) 282-6670
TEL (026) 282-6620 担当：依田