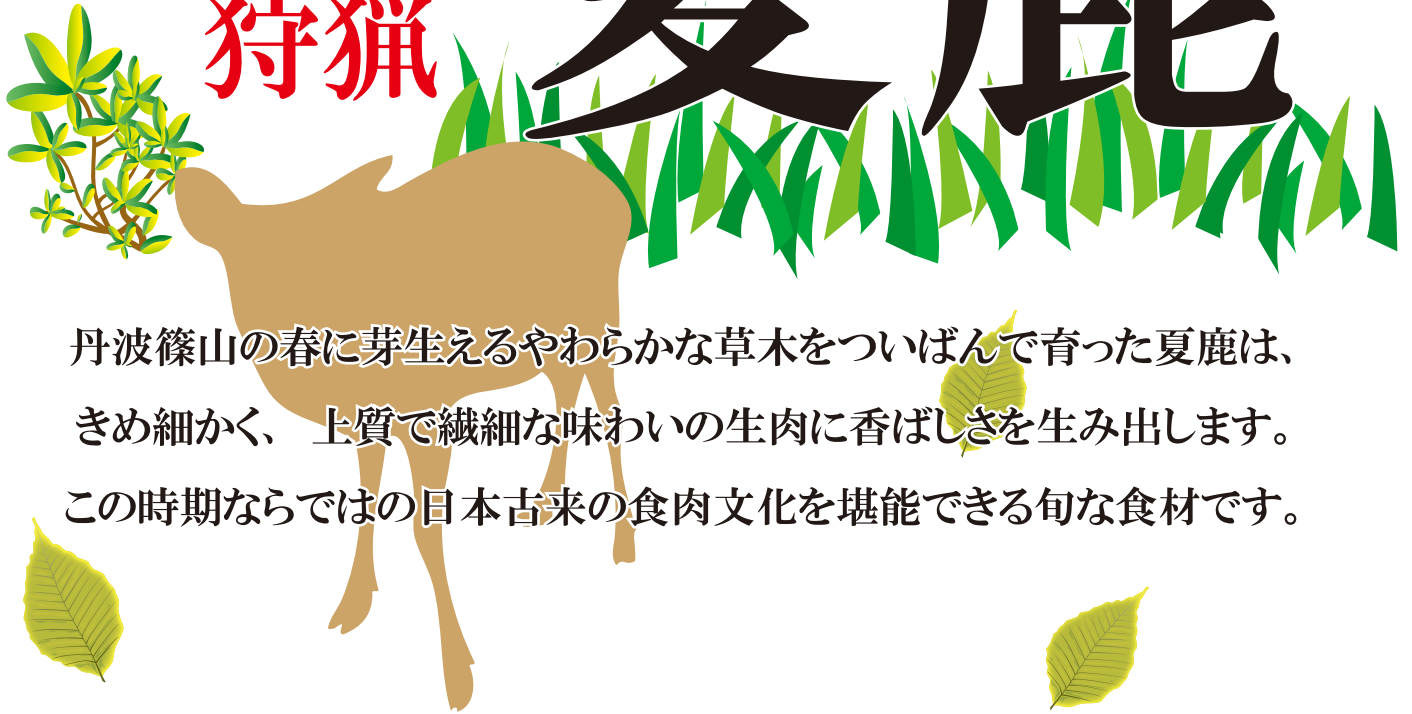


丹波篠山
天然
狩猟

5月上旬～7月下旬 スポット入荷!

夏鹿



丹波篠山の春に芽生えるやわらかな草木をついばんで育った夏鹿は、きめ細かく、上質で繊細な味わいの生肉に香ばしさを生み出します。この時期ならではの日本古来の食肉文化を堪能できる旬な食材です。



商品名：チルド・天然夏鹿（ホンシュウシカ）

産地：兵庫県・丹波篠山周辺

規格：半丸・枝肉 約10～15kg

保管：冷蔵 0～5℃

処理：頭、蹄、内臓を除去し、ぐる剥き後、背骨より縦割り二分割。（半丸）

特徴：さっぱりとした味わいの中に、肉本来の旨みがつまっております。エゾジカ同様に脂気は少ないですが、血生臭さがほとんどなく、身質も繊細です。

チルド夏鹿半丸につきましては、入荷次第のご発送となります。詳しくは弊社営業までお問い合わせ下さい。



商品名：冷凍・天然夏鹿 ロース正肉（ホンシュウシカ）

規格：約0.7kg（真空パック）×3pk / 約2kg ケース

保管：冷凍 -18℃

処理：カブリなしのぐる向きです

商品名：冷凍・天然夏鹿 モモ正肉（ホンシュウシカ）

規格：約3kg（真空パック）×3pk / ケース

保管：冷凍 -18℃

処理：内モモ、外モモ、シタマ 全ての部位が入っております。

在庫：通常在庫品です。