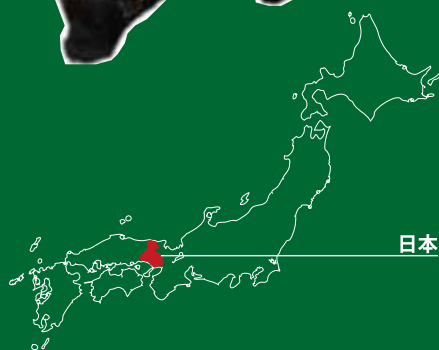


la Selvaggina

国産（兵庫県中心）ジビエ

トスカーナを思わせる兵庫県の山奥を中心に、
天然狩猟の国産ジビエ、猪・鹿ならびに、新潟や茨城より、
冬の風物詩のマガモ・コガモ・キジバトといった、
野鳥ジビエもご用意しております。

本州の狩猟解禁の11月15日より翌年2月15日の期間は、
主にチルド流通し、その他の期間は冷凍でのご案内です。
ぜひとも日本の自然を感じる逸品をぜひともお試し下さい。



兵庫県

天然狩猟ジビエ類

THOMA SHOJI co.,ltd. / 登馬商事株式会社

天然 狩猟

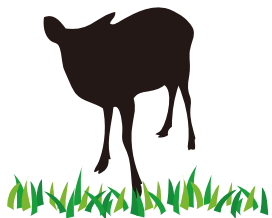
IL
CINGHIALE



チルド流通時期

11月15日～翌2月15日

IL
CERVO



LA
SERVAGGINA
SURGELATA

日本 国産

兵庫県 山あい中心の猪・鹿

天然猪

自然薯や団栗、柿が大好きな猪は、山間を練り歩きます。山鯨と称され古来より珍味として食された猪を専門の猟師の手で仕留め、丁寧な血抜処理と温度管理により抜群の状態でお届けいたします。まさに日本のジビエの王様です。



猪 半丸 枝肉
約10-15kg



猪 ロース肉 約3kg



猪 肩ロース肉 約3kg



猪 モモ肉 約3kg



猪 ほほ首肉
約300g-1kg



猪 チマキ肉
1kg定貫

主に約 10-15 kg程の半枝と呼ばれる、半頭での出荷を行っております。年間流通可能な商品は冷凍となります。尚、ホホ首肉やチマキ肉は数量限定となります。ご注意ください。

天然鹿

丹波鹿と呼ばれる和鹿は、ヨーロッパでノロ鹿と称される黄鹿に属し、エゾ鹿に比べて繊維が細かく鉄分が少ない上品さが特徴となります。春の新芽が大好きな丹波鹿は夏の時期にプックリと太り、秋の時期に味を深めます。特に半身にしかないヒレは絶品の美味しさです。



鹿 半丸 枝肉
約10-15kg



鹿 ロース
約700g



鹿 モモ正肉
約3kg



鹿 ヒレ肉
特別品 約200g

天然 マガモ / コガモ / キジバト

兼ねてからお引き合いを多数頂いております、青首と呼ばれる“マガモ”の入荷をスポット的に行っております。新潟県・茨城県と各地様々な猟師の方からの情報をたよりに、毛付きモツなしでの良品出荷に努めております。冷凍のキジバトの取り扱いも予定しておりますので、ぜひとも「とれたてニュース」のご案内をお待ちください。



青首
“青首”約 1.3 kg