

# Gibiers

## 狩猟ジビエのご案内

### Pigeon ramier ピジョンラミエ

山鳩

野生らしい特有の味わいで、若いピジョンの胸肉には脂がのっています。  
9月中旬～12月



1羽：約500g

### Colvert コルベール



青首鴨

頭から首にかけ青緑色をした雄で、肉の色は赤く独特の風味があります。

9月下旬～12月

1羽：約1kg

### Grouse グルーズ



雷鳥

肉は赤身でやわらかく、独特な香りがあります。

9月中旬～11月上旬

1羽：約600g

### Faisan



#### フェザン

雄キジ

白身の肉は淡白で、コクもあり繊細な風味です。

10月中旬～12月

1羽：約1.5kg

### Faisane フェザンヌ



雌キジ

雄より脂分が少なく、味がありやわらかい肉質です。

10月中旬～12月

1羽：約1.1kg

### Perdreau rouge

#### ペルドロールージュ



山ウズラ

背と腹部が赤褐色、くちばしと脚は赤く、グリよりやや大きめです。風味は淡白で、キジに似た白身には血の風味はほとんどありません

9月中旬～12月

1羽：約400g

### Perdreau gris

#### ペルドローグリ

山ウズラ

背は灰赤色で腹の下部は薄灰色、くちばしと脚は灰青色です。白身の肉はルーシュよりも豊かなこくと旨みがあります。

10月中旬～12月

1羽：約350g



狩猟ジビエ海外発注・入荷サイクル

・水曜日受注締め：翌週金曜日お届け

※自然状況に左右されますので、入荷が不安定な場合がございます。

※入荷状況により価格に変更が生じる場合がございます。予めご了承下さい。

arcane

有限会社

アイカワフーズ

<http://aikawa-foods.com>

〒400-0028 甲府市音羽町2-53

TEL (055) 253-4132 FAX (055) 254-2622