

国産ジビエのご案内

◆山梨県産鹿肉・猪肉

産地は主に武川・身延となります。鹿肉・猪肉いずれも、肉質を保つために罫による生け捕り捕獲をしているため、鮮度抜群です！筋や薄膜がしっかりトリミングされており、すぐ調理に使える状態です。自然のなかで生きているため、ホルモン剤・飼料に含まれる農薬・防カビ剤などは一切食べていません。すでにご利用いただいたお客様からは大絶賛の商品です！



◇鹿肉は狩猟後すぐに枝肉の状態に処理をし、1～2週間熟成をかけています。この熟成により野生の肉特有の獣臭が抑えられ、また旨味も増します。ご注文にあわせて納品の前日に各部位に切り分けトリミングしますので、お客様には最高の状態でお届けすることができます。骨付きロース、骨付きモモ肉 1本などご要望にあわせて各種オーダー可能です。

◇猪肉はCSF(豚コレラ)前に狩猟したもので当面冷凍になります。2～3日かけて水分を抜き各部位に分けて冷凍しています。在庫分だけになりますので詳しくはお問い合わせください。

部位	規格	部位	規格
チルド鹿肉 ロース	約 0.5～1.2kg	冷凍猪肉 ロース	約 0.5～1.2kg
チルド鹿肉 内モモ	約 0.5～1.2kg	冷凍猪肉 バラ	約 0.5～1.2kg
チルド鹿肉 シンタマ	約 0.5～1.2kg	冷凍猪肉 シンタマ	約 0.5～1.2kg
チルド鹿肉 外モモ	約 0.5～1.2kg	冷凍猪肉 内、外モモ	約 0.5～1.2kg

※予約商品となり、納期は別途お打ち合わせとなります。

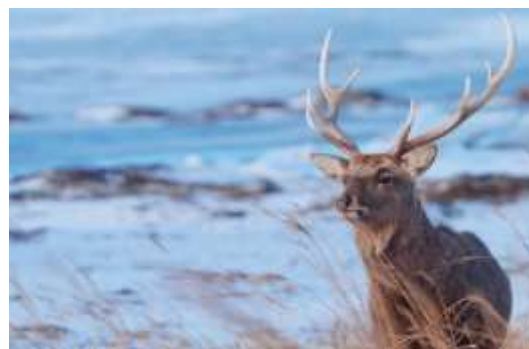
※天候や捕獲の状況によるため入荷にお時間いただく場合がございます。また、性別・産地等の指定は出来ません。

チルドの猪肉は鳥取・兵庫県産で取り寄せできます。こちらもおススメですので詳細はお問い合わせください。

◆北海道産エゾジカ 10月1日解禁！！

北海道産エゾジカは柔らかい肉質と独特の風味が秋～冬の定番として、毎年ご好評いただいています。熟練のハンターが丁寧にトリミングしたものををご用意します。高たんぱく低カロリーのヘルシー食材です。

部位	規格	備考
ロース プレミアム (冷蔵)	1.2～2.5kg	
ウチモモ (冷蔵)	1.5～2.5kg	
シンタマ (冷蔵)	1.5～2.5kg	
ソトモモ (冷蔵)	2～4kg	冷凍品在庫
肩 (冷凍)	1.5～4kg	
バラ (冷凍)	1.5～4kg	



※フレッシュ品は予約商品で、納期は別途お打ち合わせとなります。1週間以上かかる場合もございます。

お急ぎの場合は送料¥1,760 が別途発生いたします。

※冷凍のソトモモは在庫しています。

◆酒井さんの羊

酒井さんが育てる、北海道白糠産 酒井さんの羊は国産ラム肉の最高峰として各レストラン・ホテル様で絶賛されています。いよいよ今シーズンが本格的に始まります。脂ものって、まさに旬といえる逸品です。

部位	規格
酒井さんの羊 半丸	約 12～16kg

※予約商品となり、納期は別途お打ち合わせとなります。

(有) アイカワフーズ

〒400-0028 甲府市音羽町 2-53

TEL:055-253-4132 FAX:055-254-2622