



北海道産 エゾシカ

Chevreuril de hokkaidou

～ ヨーロッパ伝統の食文化”ジビエ” ～

狩猟によって、食材として捕獲された天然の野生鳥獣の食肉を指す、「Gibier(ジビエ)」。冬の食材として広く認識されており、それは生態系を壊さない為に繁殖期での狩猟を禁止し、原則11月15日～翌年2月15日(北海道は10月1日～翌年1月31日)と狩猟期間が法律で定められています。ヨーロッパでも期間の前後はありますが、その肉は狩猟期間内でしか手に入らない希少な食材です。ジビエ肉は畜産と違い安定した出荷が大変困難で、狩猟の成果によって流通量に大きく変動もあり、高級食材として位置づけされています。しかしそれと同時にこの時期のジビエは越冬の為に栄養や脂を蓄えおり、非常に美味しい時期でもあります。私たちは例年、販売期間を狩猟期間の最盛期に合わせて北海道で狩猟された蝦夷鹿を取り扱っており、食肉として非常にヘルシーで魅力的な食材です。その味、肉質においても定評を載っています。

～ 栄養満点な大自然の恵み ～

高タンパク質

豚肉や鶏肉に近いタンパク質を保有しており、動物性タンパク質の有効な給源となる質量を備えています。

低脂肪

脂質が少ないだけでなく、質の良さも大きな魅力です。一般的な畜肉に比べ多価不飽和脂肪酸の割合が多く含まれています。

鉄分補給

食肉として非常に高い鉄分があり、豚肉に比べおよそ4倍と言われています。不足しがちな鉄分を多く補給できます。

ビタミンB2

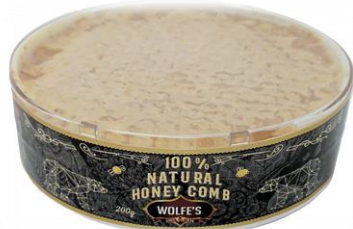
脂肪をエネルギーとして燃焼するために必要なビタミンB2はどの部位も牛肉や豚肉より多く含むとされています。



【 蝦夷鹿 (ロース) 約2.5/3.5kg 】
商品コード：09536 規格：約2.5kg/3.5kg
ブランド：エヌエフーズ 保管：チルド
原産国：国産



【 蝦夷鹿 (芯玉) 1.5/2.5kg 】 【 蝦夷鹿 (内もも) 約2kg 】
商品コード：09518 商品コード：09531
ブランド：エヌエフーズ ブランド：エヌエフーズ
原産国：国産 原産国：国産
規格：約1.5/2.5kg 規格：約2kg
保管：チルド 保管：チルド



カナダ産 天然蜜蝋 コムハニー

売切り特売！！

コムハニーはプロポリス、ローヤルゼリー、ビタミン、カルシウム、ミネラルなど、栄養素が非常に豊富で、チーズなどの乳製品を合わせてワインとの相性もバッチリです。口に残るガム状ものは天然の蜜蝋ですので食べて頂いてかまいません。

※1歳未満のお子様にはお与えにならないようにして下さい。

価格は営業担当窓口へご確認ください。

【 カナダ産 純粋コムハニー 200g 】
商品コード：16514 規格：約200g×18ヶ
ブランド：Wolfe's Honey 保管：常温
原産国：カナダ 対象ロット:賞味期限 2022年7月31日



■拠点：大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所
<http://www.mw-matsuya.co.jp>