

# 鹿肉販売一覧

- 新鮮な冷凍パックの形でお届けいたします。店頭売り・郵送の2種類がございます。
- 雌鹿・雄鹿・子鹿(～1歳)の三種で販売をしています。
- 猪のほか、他種ジビエも在庫がある場合は販売可能です。部位・数量のご指定も含め直接お問い合わせください。



**背ロース** 450～550円/100g

最も人気とされる背ロースは柔らかい肉質の中に赤身の旨味が詰まっています。ダイレクトに体感いただくにはステーキやローストがおすすめです。



**内ロース** 450～550円/100g

超希少部位。フィレカツがおいしく召し上がれます。豚などのフィレに比べると厚みがないため、一口カツがおすすめです。



**内モモ** 350～450円/100g

モモ肉では一番柔らかく、どの料理にも使いやすい部位。スライスしてもおいしいですが、分厚く切ったステーキや塊のままロースト、ハムなどがおすすめです。



**外モモ** 250～350円/100g

運動量が多く、肉の旨味がつまった部分ですが、肉質が硬いため繊維を断ち切るよう薄めにスライスして、しゃぶしゃぶのようにサツと火を通す料理がおすすめです。



**シキンポ** 400～500円/100g

外モモの内側についた希少部位で、「フィレもどき」の通称もある柔らかい部位です。ローストやステーキ、唐揚げなどがおすすめ。中心に赤身が残るように、火を入れすぎないのがポイントです。



**シンタマ** 250～350円/100g

内モモと外モモの間にある丸い形状をしたモモ肉で『芯玉』と呼ばれています。薄い筋膜により四つのパーツに分かれており、食べ応えのあるステーキがおすすめです。



**バラ** 250～350円/100g

脂身が一番多い部分です。薄めにスライスして焼肉やジンギスカンがおすすめ。脂身が多い個体は、煮込み料理等で適度に脂を抜くとコクのある料理に。



**肩** 250～350円/100g

腕の部分。硬い肉質で外モモよりもスジが多いです。薄めにスライスしてしゃぶしゃぶ、麩に漬けて柔らかくして焼き肉等にしても美味しく召し上がれます。



**スネ** 200～300円/100g

スジが多く肉質も硬いですが、スジごと煮込み料理にすると柔らかくなり、スジも赤身の旨味も味わえる料理に。シチューや赤ワイン煮等にも最適です。

性別や年齢、捕獲した季節や育った環境により見た目や風味も異なるので、違いをお楽しみください。  
※購入窓口は裏面をご覧ください。こちらは小売価格となります。



加工メニュー | ※各1kg以上より承ります。


- スライス 1人前 200g
  - 焼肉用(鹿肉) ..... 1,200円～
  - しゃぶしゃぶ用(鹿肉) ..... 1,200円～
- ミンチ 1人前 200g
  - 鹿肉 ..... 1,000円～

その他取り扱い | 猪(うりぼう)・たぬき・アナグマ・アライグマ など



**スライス**  
鍋や焼肉などすぐにご活用いただけます。



**ペット用**  
ミンチ生鹿肉   
400円/100gの他、ジビエペットフードをお取扱っています。

※在庫/料金はお問い合わせください。