

# アウトドアアシスト岩松 エゾシカ商品



自然の中で育ったエゾシカは、飼育された動物に比べ運動量が豊富なため、低脂肪・高タンパクです。さらに生きるために必要な鉄分やカルシウムなどのミネラルも、他の肉よりも多く含まれています。この栄養豊富なエゾシカ肉を美味しく召し上がっていただくための食肉と、オリジナル商品を用意しました。

## 高品質のエゾシカ食肉販売

鹿肉は季節や処理により、肉質に差がでます。鹿肉に携わって30年以上の経験を持つ岩松ファームでは、品質の良い肉だけを衛生的な解体処理施設（保健所認可）で処理し、販売しています。



※写真はイメージです。

※通常は冷凍肉による発送となります。生肉は猟期間（10月下旬～2月上旬）のみ、予約にて承ります。※地方発送は、別料金となります。



### ロース(背肩)

きめ細かく柔らかい肉質で、焼き肉・ステーキ・しゃぶしゃぶなど何でも合います。



### ヒレ肉

脂肪が少なく、柔らかいヒレ肉は上質な味でヘルシー。カツレツ・ステーキなど、シンプルな料理も美味しく召し上がれます。



### もも肉

脂肪が少ない部位です。焼き肉からカレーやシチューなどの煮込み料理にも合います。



### バラ肉

適度に脂肪のついているバラ肉は、焼き肉や煮物・炒め物など様々な料理に使えます。



## 骨付き肉 取扱い致します



### サドル

乗馬で、人が跨がる「鞍」にあたる部分で、背骨と肋骨周辺が含まれます。ヒレ肉とロース、バラ肉が含まれ上質な肉が沢山とれます。※約8kg～12kg（個体差があります）



### 骨付き もも肉

後ろ脚の部分で、大きなもも肉とすね肉が含まれる大変お得な肉です。部位による味の違いをお楽しみください。※一本約6kg～12kg（個体差があります）



### 骨付き かた肉

前脚の部分です。脂肪が少なく、もも肉とすね肉が含まれます。煮込み料理に適しています。※一本約3kg～5kg（個体差があります）

## オリジナルエゾシカグルメ

栄養豊富なエゾシカ肉を美味しく加工したオリジナル商品です。 ※写真はイメージです。「ギフトセット」もご用意いたしますので、お問い合わせください。



### エゾシカ缶詰

#### 【大和煮・カレー煮・味噌煮】

醤油・カレー・味噌がシカ肉とベストマッチ！美味しい食べ比べをお楽しみください。



### エゾシカウインナー

黒コショウが効いたスパイシーな味付けと豚の脂を使ってジューシーに仕上げたウインナーです。



### エゾシカジャーキー

低脂肪のエゾシカ肉はジャーキーに最適。香辛料が効いた贅沢な美味しさです。



### エゾシカサラミ

黒コショウをたっぷり使ったスパイシーな味付けに、豚の脂を加え、ジューシーに仕上げました。料理やおつまみに良く合います。

ご注文・お問い合わせは、電話・FAXで  
TEL 0153-68-6221 FAX 0153-68-6238  
URL [www.outdoor-assist.jp](http://www.outdoor-assist.jp)

エゾシカ食肉販売&鹿猟・解体処理

株式会社 アウトドアアシスト岩松  
〒088-1648 北海道厚岸郡浜中町姉別北116