



# TOKACHI EZOSHIKA



# 育った環境・食べ物で 味が変わる それがジビエ

## Gibier

十勝の自然で育つ十勝エゾ鹿

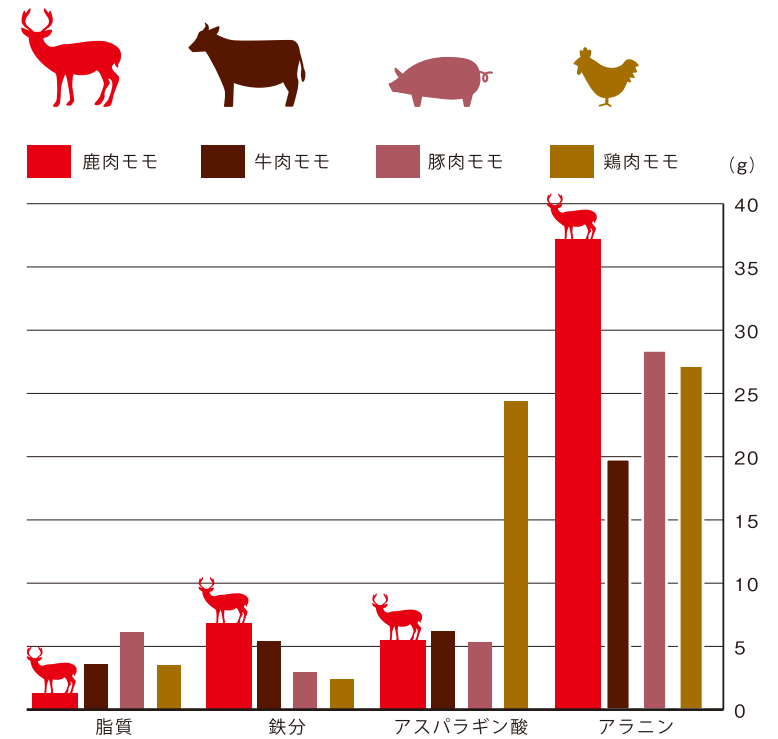
肉質を一定の品質に保つよう  
管理・飼育された食肉とは違い、  
エゾ鹿は自然の環境で育つため、  
牛豚鶏肉に比べて、低カロリーで  
タンパク質や鉄分が高く、  
栄養価が高いことが特徴です。  
また弊社で取り扱う十勝エゾ鹿は  
狩猟を行ってから

2時間以内に加工場へ持ち込み、新鮮な、  
また状態の良いものだけを取り扱っております。  
その確かな品質をぜひご賞味ください。





# 「十勝エゾ鹿」の凄さ



## 脂質

他の肉と比べて脂質が低くヘルシー

## 鉄分

鉄分が他の肉に比べ圧倒的に多く、貧血対策にオススメ!

## アスパラギン酸

旨味成分のアスパラギン酸が牛肉や豚肉に近く、旨味十分!!

## アラニン

甘味成分のアラニンは牛肉や豚肉よりも高い!!

# 十勝エゾ鹿ブロック肉

Block Meat

素材の味を堪能するもよし、  
焼肉のたれやわさびでも美味しくいただけます。

ひれ肉	シキンボ	ネック
ロース肉	うで肉	アキレス腱
ロース肉芯背脂付	ばら肉	タン
外もも肉芯	ばら肉	心臓
内もも肉	すね肉	肝臓
しんたま	肩ロース	





# 十勝エゾ鹿加工肉・加工食品

Processed Meat & Food

焼肉用エゾ鹿肉、エゾ鹿肉をふんだんに使用したカレーやハンバーグなどの加工食品をご用意しています。

- 味付け焼肉
  - 味付けロース焼肉
  - 味付けバラ・ウデ焼肉
  - 味付けモモ焼肉
- 冷凍食品
  - エゾ鹿の肉まん
  - エゾ鹿の餃子
- レトルト食品
  - 煮込みハンバーグ
  - 野菜カレー
  - もみじ丼
  - 魯肉飯
  - ガパオライス



エゾの杜

〒083-0090

北海道中川郡池田町大通4丁目14

TEL: 015-578-7870

FAX : 015-578-7872

Mail : [ezonomori@ba.wakwak.com](mailto:ezonomori@ba.wakwak.com)

<https://ezonomori.net>