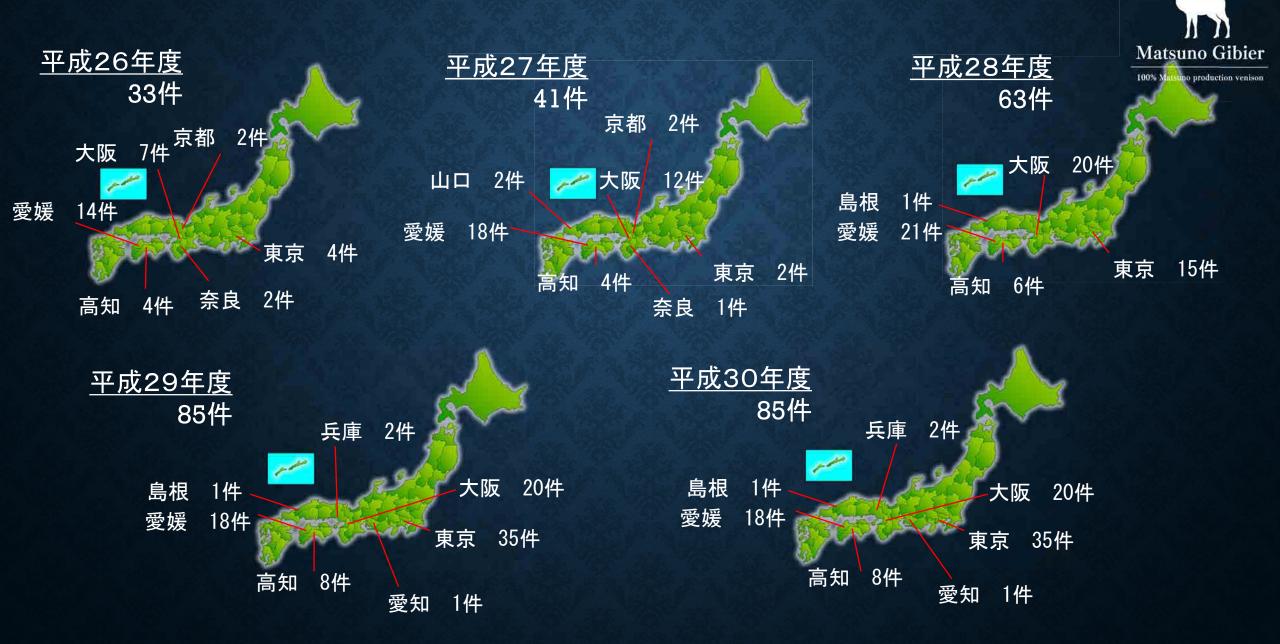
まつのジビエ年度別販売場所分布



まつのジビエ年度別販売場所分布





扱っている商品のラインナップ





) RPOほ人森の息吹 鹿肉価格一覧表

まつのジビエ Matsuno Gibier







ロース	9 E	モ	フィレ	首肉&肩肉	ミンチ	内臓類
	骨付き(一本まるごと)	骨抜き(-本分)				
滑床の水と森に育まれた上質な鹿の ロース肉です。さまざまな用途に最 適。必要に応じてご使用ください。*	生ハム等の加工品に もおすすめな鹿の骨 付きモモ肉です。	燻製 (ロースト) や ステーキなど、さま ざまな用途にご使用 いただけます。	鹿の部位の中でも特に 繊細で柔らかく、そして 濃厚なフィレ肉!ステー キに最適です。	鹿肉の煮込み料理に は首肉&肩肉セット がおすすめです!	モモ肉を中心とした 鹿肉のミンチです。	心臓・肝臓・腎臓・ タンがご用意でき ます。

◎収穫量・時期によってお取り扱いのない商品もございます。予めご了承ください。

◎ご注文は下記までご連絡ください。

TEL/FAX 0895-42-1756

NPO法人森の息吹

〒798-2104 愛媛県北宇和郡松野町 大字富岡719番地

- ※ 単価はすべて税抜きです。
- ※ 合計 10,000 円以上のお買い上げ頂いた場合、送料が 200 円になります。 (合計 10,000 円未満の場合は、通常の送料がかかります)

加工品



燻製



ビアシンケン



パストラミ



ソーセージ



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

フランクフルト



ウインナー



ボローニャソーセージ

PROFESSIONAL加工品の開発

~レストランのメニューを家庭で~





鹿焼肉



ボロネーゼ

県内及び近隣のシェフとのコラボ