

まつのジビエ年度別販売場所分布



平成26年度
33件



平成27年度
41件



平成28年度
63件



平成29年度
85件



平成30年度
85件



まつのジビエ年度別販売場所分布



令和元年
85件



令和2年
49件



令和3年
68件



扱っている商品のラインナップ



NPO法人 森の息吹

鹿肉価格一覧表

まつのジビエ

Matsuno Gibier
100% Matsuno production venison



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



ロース



骨付きモモ (一本まるごと)



骨なしモモ



首肉&肩肉



写真はミンチです。

ロース	モモ		フィレ	首肉&肩肉 (一緒にパック)	ミンチ	内臓類
	骨付き (一本まるごと)	骨抜き (一本分)				
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の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**

(担当：森下)

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



パストラミ



ソーセージ



フランクフルト



ビアシンケン



ウィンナー



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～



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison



鹿焼肉



ボロネーゼ

県内及び近隣のシェフとのコラボ