

ヒレ



## ヒレ

腰椎内側に付着する筋肉で、柔らかいです。カツやステーキに向いています。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫  
約200g～500g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍  
約200g～500g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍サイズL  
約500g～1kg

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5°C以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18°C以下の冷凍

製造から730日

## ボーンレスストリップ



### ボーンレスストリップ

ネック下部からランプ前まで一本で抜いたカブリ除去背肉です。

エゾシカ肉の一番美味しいとされる部位であるロングロイン（ロース）をトリミングしたもので、そのまま調理に使えます。焼き肉、ステーキ、ローストで食べられるのが一般的です。

#### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約800g～1.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約800g～1.5kg ※個体差あります。

#### 包装

シュリング真空包装

#### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## ロングロイン



### ロングロイン

ネック下部からランプ前まで一本で抜いた背肉です。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約1.2kg～2.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約1.2kg～2.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍サイズS

約500g～1kg

リキッド急速冷凍サイズL

約2.6kg～3.5kg

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## ショルダー



### ショルダー

前足肩甲骨から肘までの筋肉です。（ショルダーポーション、トンビ、ミスジも付属します。）

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約1.5kg～2.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約1.5kg～2.5kg ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5°C以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18°C以下の冷凍

製造から730日

## ショルダーポーション



### ショルダーポーション

ショルダー内に付着する筋肉で、薄い筋が間に入りますが、調理の邪魔はしません。焼き肉、唐揚げ、カレー、煮込み料理など万能部位です。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫  
約300g～400g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約300g～400g ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## ミスジ



### ミスジ

ショルダー内に付着する筋肉で、筋が縦断し厚さは薄めです。肉質は柔らかくおいしいです。筋を除けば焼き肉、一口ステーキなど柔らかさを堪能できます。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫  
約200g～300g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約200g～300g ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5°C以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18°C以下の冷凍

製造から730日

## トンビ



### トンビ

ショルダー内に付着する筋肉で、筋が縦断しますが、肉質は柔らかく独特の食感です。焼き肉に向いています。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約200g～300g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約200g～300g ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## バラ



### バラ

胸部から腹部に渡る筋肉で、内臓を支えている部分です。個体によりかなり厚み、大きさに開きがあります。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約2kg～5kg ※個体差あります。

冷凍 ※緩慢冷凍になります。

約2kg～5kg ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日



## ランプ



### ランプ

腰から臀部の筋肉で、大変やわらかく繊維も繊細で味が濃い部位です。焼き肉やステーキなどに向いています。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫  
約500g～800g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約500g～800g ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## シンタマ



## シンタマ

膝からモモ前部の筋肉です。シンシン、カメノコウはやわかく、マルカワ、トモサンカクは煮込みに向きます。上記4パーツで構成されます。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫  
約800g～1.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍  
約800g～1.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍サイズS  
約300g～800g

リキッド急速冷凍サイズL  
約1.6kg～2.5kg

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## ウチモモ



## ウチモモ

尾骶骨から内側に伸びるモモの筋肉です。柔らかく筋が少ないので、ポーションも取りやすいです。焼き肉、ステーキ、ローストなど万能な部位です。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約1kg～1.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約1kg～1.5kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍サイズS

約400g～900g

リキッド急速冷凍サイズL

約1.6kg～2.5kg

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

## シキンボ



### シキンボ

ソトモモの付着する筒状の筋肉で、筋がなくヒレのようなポーションを採取できます。歯ごたえは若干あります。焼き肉に向いています。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫  
約200g～400g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約200g～400g ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5°C以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18°C以下の冷凍

製造から730日

## ソトモモ (ナカニク)



### ソトモモ

膝裏側から外側に伸びるモモ肉です。イチボ部分とナカニクで構成され、歯ごたえは若干あります。イチボ部分は焼き肉にも使え、すりおろし生姜と好みのタレで漬けて唐揚げなどにすると臭いも気にならなくなります。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約1.3kg～2kg ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約1.3kg～2kg ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯 (保管温度)

チルド/5°C以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18°C以下の冷凍

製造から730日

## スネ



### スネ

筋が入り組んでおります。煮込み料理などにおすすめです。

### バリエーション

チルド ※季節により在庫

約200g～400g ※個体差あります。

リキッド急速冷凍

約200g～400g ※個体差あります。

### 包装

シュリング真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

チルド/5℃以下の冷蔵

製造から30日

リキッド急速冷凍/-18℃以下の冷凍

製造から730日

ミンチ



### ミンチ

9mmチョッパーでミンチにしてあります。通常より粗挽きなため、ミートソースなどに利用すると肉感が出ます。

### バリエーション

リキッド急速冷凍

2kg

### 包装

真空包装

### 賞味期限/温度帯（保管温度）

リキッド急速冷凍/ $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍

製造から730日