

# 鹿のちから

(ジャーキー・ふりかけ・ソーセージ・サイコロステーキ)

## ジビエとは？

「ジビエ」とはフランス語で「狩猟によって捕獲した野生鳥獣の肉」のことを指します。日本でも古来よりイノシシやシカを食する文化があり食肉として使用されてきましたが、調理の難しさや獣特有の臭いが原因で食とは縁遠い存在となっておりました。しかし厚生労働省が美味しく安全に食べることができるようガイドラインを発表し、近年では食通の間でジビエ人気が高まり、猪や鹿など野山を駆け巡る野生のちから、脂肪分が少なく引き締まり栄養価も高く生命力溢れる天然の肉が注目を浴び始めました。

## ジビエは安全で栄養価が高い食材！

野生の鹿は自然の物(天然の植物やヒノキ)を主食としているので残留農薬等による汚染に対する心配がなく安心して精肉として食べることができます。また広大な野山を駆け回ることによって必然的に運動量が多くなり、高たんぱくで低カロリー、脂質が低く、とてもヘルシーな肉食材です。

## わんだーランドのジビエへのこだわり

仕留めてから加工工場まで30分以内の運搬を徹底し、搬入から30分以内に解体するという衛生基準で加工しているので高鮮度を保っているヒューマングレードの鹿肉のみ使用しています。

## 鹿肉は低アレルギー食材！

一般に流通している牛肉や鶏肉、豚肉とは違い野生で育てている鹿肉は抗生剤や添加物の摂取の心配がなく、低アレルゲンフードとして有名な食材です。

## 【ご注意ください】

『ジャーキー』をご使用の際はノドに詰まらせないように十分に注意をして様子を見ながら与えてください。また『ふりかけ』をご使用の際はそのままドライフードにふりかけた場合口内の水分を吸収する可能性がございますので、お近くに水の入れ物をご用意いただき、水分を摂取できるようにしてください。

ご注文は、わんだーランドECサイトへ

本店サイト



楽天市場サイト



Instagram

