

「豊前ジビエ」販売店

うみてらす豊前 (四季旬海)

住 所 福岡県豊前市宇島76-31
営業時間 9:00~17:00
電話番号 0979-64-6717
定休日 火曜・お盆・年末年始
ホームページ <http://www.umiterrace-buzen.com>

道の駅「豊前おこしかけ」

住 所 福岡県豊前市四郎丸1041-1
営業時間 8:00~19:00(11月~3月は18:00まで)
電話番号 0979-84-0544
定休日 年中無休
ホームページ <http://www.okoshikake.jp/>

豊前ふれあい市場 (JA福岡京築)

住 所 福岡県豊前市八屋1776-5
営業時間 8:00~19:00
電話番号 0979-82-8783
定休日 年末年始
ホームページ <http://www.ja-kei.or.jp/>

豊前ジビエセンター



問合せ先

豊前ジビエセンター

住 所 豊前市大西854-1
営業時間 9:00~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日・お盆・年末年始
電話・FAX番号 0979-53-9777
メールアドレス buzengibier@titan.ocn.ne.jp



[フェイスブック]





モモ(ブロック)

ロースよりも脂身が少なめで、しっかりとした赤身を味わえます。串揚げ、竜田揚げ、から揚げ等の揚げ物やカレー等の煮込み料理がお勧めです。

背ロース(ブロック)

赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい部位になっています。焼肉、ロースト、炒め物等がお勧めです。

内ロース(ブロック)

鹿肉の中で一番柔らかい部位となっています。カツ等の揚げ物やステーキのような素材の味を生かせる食べ方がお勧めです。

ミンチ

幅広い料理に使えます。ハンバーグ・ミートボール・餃子・キーマカレーなどがお勧めです。



(シカモモ)

(シカ背ロース)



モモ(ブロック・スライス)

適度な脂身と柔らかさがあり様々な料理に使える部位になっています。万能な部位になりますので、ソテー、炒め物、揚げ物などお試しください。

肩ロース(ブロック・スライス)

赤身と脂身のバランスが良く、肉の旨み、脂のまろやかさを味わうことができます。ぼたん鍋やすき焼、鉄板焼き等がお勧めです。

背ロース(ブロック・スライス)

肉質が柔らかく脂がのりやすい部位です。スライス又は厚切りを塩こしょうで焼いて素材の味を楽しむことやぼたん鍋、揚げ物がお勧めです。

内ロース(ブロック)

とても柔らかく貴重な部位となっております。揚げ物等のカツや低温でじっくり焼いてヒレのステーキにすることがお勧めです。

バラ(ブロック・スライス)

脂が多くこってりとした味が楽しめる部位です。角煮、カレー、シチュー、炒め物、豚バラのように焼いて食べるのがお勧めです。

ミンチ

幅広い料理に使えます。ハンバーグ・ミートボール・餃子・キーマカレーなどがお勧めです。



(イノシシバラ)

(イノシシ肩ロース)

(イノシシバラスライス)

(イノシシモモスライス)

最新設備の 豊前ジビエセンターのこだわり

品質保持の方法

【冷却】 搬入・洗浄・点検後に解体室にて、はく皮・内臓の摘出を行い、早期に氷水で冷却することにより、アミノ酸の一種であるグルタミン酸の急激な増加を抑え、熟成の進行のコントロールを行います。



【熟成】 枝肉の状態数日間、恒温高湿冷蔵庫で保管します。これにより鹿肉の内部でタンパク質がアミノ酸に変わり旨味が増し、同時に余分な水分や血液を体外に出すことにより、野生肉特有の臭みもほとんど無く、柔らかい肉質に仕上げます。



【急速冷凍】 熟成後は衛生的な加工室で、骨や筋などの余分な部分を丁寧に取り除き(トリミング)、真空パックにして、ショックフリーザーでマイナス30度に急速冷凍します。細胞を壊さず解凍後の「ドリップ」を少なくして、味を落とさず美味しく食べられるように加工します。



安全・安心への取り組み

【剥皮後の洗浄】 剥皮後、恒温高湿冷蔵庫で保管する前に、環境負荷の低い電解水(強アルカリ水・弱酸性水)を使うことで強力な洗浄と殺菌効果により食中毒菌をシャットアウトし、衛生的な熟成を可能とします。



【個体番号管理】 表示ラベルに個体番号を記載し、『いつ』『どこで』『誰が』『どのように』捕獲したか、どの肉をどこに卸したかをデータ管理し、すばやく追跡できるトレーサビリティを実施します。

【その他】 けん吊設備により個体が直に床に触れるのを避けます。高精度の金属探知機にかけ、体内に残された銃弾の小さなかけらなど異物の混入を防ぎます。

「豊前ジビエ」は美味しくヘルシー

豊前市の豊かな自然を駆け巡り育った鹿・猪のため身が引き締まっていて、栄養豊富でヘルシーです。

特に鹿肉は低カロリー高たんぱくで鉄分豊富なため、育ち盛りのお子様や貧血気味の女性にもピッタリな食材です。

豊前ジビエのハム・ウインナーは、本場ドイツで数々の賞を受賞している「みやこハム」が加工しています。



(ジビエウインナー) (シカハム) (ジビエウインナー)

注意

「豊前ジビエ」はよく加熱してお召し上がりください。
「豊前ジビエ」は冷凍しておりますので冷蔵庫で一晩寝かせ解凍した後に調理して頂くと最も美味しく頂けます。

