



Hokkaido Chevreuil

北海道シュヴレイユにて生産されたエゾシカ肉のパーツ各種は、個体差を最小限に抑える為、年齢や雌雄にて厳格な受け入れの格付けを実施し、安定した品質にて生産しております。

狩猟肉に付き纏う安全性の懸念、当社ではHACCPに基づく徹底した衛生管理と、物理的危険（銃弾の混入）をX線検査機にて検査し、合格した商品だけを出荷していますので、安心安全です。



Summer deer

北海道の鹿肉（エゾシカ肉）は、品質が大変良く、その理由には「銃撃即死」が大きく関係しています。罠の場合、掛かった鹿は猟師が気がついて仕留めるまで、大きなストレスを受けることになり、肉質はそのストレスで著しく低下します。



商品規格

品名	エゾシカ
原産地	北海道全域 空知地区、石狩地区、釧路地区、函館地区
パッキング	株式会社アイマトン 北海道シュヴレイユ浦臼工場
保存温度	チルド：5℃以下の冷蔵保存 冷凍：-18℃以下の冷凍保存（リキッド急速冷凍）
賞味期限	チルド：製造から30日 冷凍：製造から2年（解凍後は冷蔵で2日間）
生産季節	通年（出荷、狩猟、捕獲条件により変動あり）
取得認証	エゾシカ肉処理施設認証制 ※認証機関 北海道 国産ジビエ認証 ※認証機関 農水省



リキッド急速冷凍は、-30℃の超低温のアルコールに漬け、急速に凍結する技術です。これによりドリップの出にくい冷凍製品製造を可能にし、商品の仕入れを安定させることが可能となりました。



国産ジビエ 認証

Vr 20220712

	ヒレ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.2~0.4 繊維が細かく、とても柔らかいので、焼調理におすすめです。		ボーンレスストリップ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 1.0~2.0 脂、カブリを除去した芯のみのロングロインになります。
	ロングロイン 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 1.5~2.5 カタロース~サーロインまでを一本で抜き取った脂付きロインです。		サドル (ハーフカット) *注1 状態 チルド 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 3.5~4.5 脊柱を残し肋骨中間部分からカットした骨付きの背肉です。（要予約）
	ショルダー 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 1.5~2.5 前足上部のウデ肉です。*カタロース、スネは付属しません。		ショルダーポーション 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.3~0.4 カタサンカク、クリ部分です。
	ミスジ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.2~0.3 やわらかく、焼材に大変向きます。		トンビ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.2~0.3 ブリッとした食感です。
	ランプ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.4~0.8 脂付きのランプ肉です。（イチボは付属しません。）		
	シンタマ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.8~1.5 脂、カブリ付きです。プリプリしていて、焼調理におすすめです。		ソトモモ (ナカニク) 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 1.0~2.0 脂付属します。ハバキは除去済です。
	ウチモモ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 1.0~2.0 モモ部位の中では、特に柔らかい部位で、焼調理におすすめです。		ミンチ 状態 フローズン 包装 真空包装 量目 (Kg) 2kg (6入り/CS) 各部位を9mmにてアラビキし、検針しています。
	スネ 状態 チルド/フローズン（急） 包装 シュリング真空包装 量目 (Kg) 0.4~0.6 主に、挽肉や煮込み料理向けです。		フォン シュヴレイユ 状態 フローズン 包装 ダンボール 量目 (Kg) 5.0 膝、踝等のゼラチン質の多く付着した部位をフォン用カットしてあります

注1 通常在庫していませんので、特注カットになります。 注2 季節により厚み、脂の付着状況が異なります。（急）は、高品質冷凍（テクニカン）リキッド急速冷凍品です。
シュリング真空包装とは：特殊な熱収縮する真空包装のことで、83℃2秒の瞬間加熱にて表面殺菌しています。その為バキューム真空とは違い、解凍後も袋内の気圧が変わらない為、ドリップが出にくい構造になっています。すべてのパーツは、X線検査機による検針を実施しています。※骨付きなど一部除外



チョリソータイプF / タイプW

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 0.5

ドイツから取り寄せたスパイスで仕込み、食感を良くする為にフランクタイプも太目羊腸を使用、一本一本手作業でケーシングを行っています。辛味は程々に、香りを重視したスパイスのブレンドと、エゾシカ特有の旨味がギュッと凝縮したソーセージになっています。

Fタイプ (太めの羊腸) W(細めのウィンナータイプ)



エゾシカベーコン

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 0.5~0.8

エゾシカのバラ肉をじっくり塩漬けし、がっちりとしモークしています。食感は歯ごたえがあり、噛むと肉の旨味があふれだし、スモークの良い香りが後を追ってきます。



オツソブッコ

状態 フロースン
包装 簡易包装
量目 (Kg) 1.0

骨付のスネ肉を輪切りにしてあります。1袋 (1kg) に8個~9個入りです。ポーションの大きさは均一ではありません。予めご了承ください。

Corned venison

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 約0.6 (不定貫)

エゾシカのスネ、ネック等のゼラチン質の高い部位を塩で漬け込み、コトコト煮込んで煮凝りにしました。ピリッと塩味が効いており、しっとりとした食感とエゾシカ独特の強い旨味が特徴です。お好みに合わせてカットしてそのまま使用できます。

Terrine de Hokkaido シリーズ

この他、Pâté de Campagne (北海道産豚)、Terrine de veau (北海道産仔牛)、Terrine de canard (スノーホワイトチェリバレー) もございます。

えぞ鹿煮ごどり

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 約0.6 (不定貫)

エゾシカのスネ、ネック等のゼラチン質の高い部位を塩で漬け込み、コトコト煮込んで煮凝りにしました。コン・ド・ベニソンとは違い、醤油ベースで味付けしております。お好みに合わせてカットしてそのまま使用できます。

Terrine de Hokkaido シリーズ

この他、Pâté de Campagne (北海道産豚)、Terrine de veau (北海道産仔牛)、Terrine de canard (スノーホワイトチェリバレー) もございます。

生サルシッチャ

状態 フロースン
包装 簡易真空包装
量目 (Kg) 0.4~0.6

北海道シュヴルレイユ産「エゾシカ」肉の、ネックやスネの味の濃い部分を原料に使用し、塩とハーブで練り上げてあります。手作りのソーセージのレシピを忠実に再現し、厳格な温度管理によりプリプリの食感を実現しています。

シリーズ

この他、Maiale (豚)、Snow white ceherryvalleyもございます。



ジビエdeそらち エゾシカフランク

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 240g(3本入り)

北海道シュヴルレイユ生産のエゾシカ原料と、道産豚の脂で仕上げたシンプルなフランクフルトソーセージです。ノンスモークタイプ、天然豚腸ケーシング。



ジビエdeそらち エゾシカソーセージ

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 240g(6本入り)

北海道シュヴルレイユ生産のエゾシカ原料と、道産豚の脂で仕上げたシンプルなソーセージです。ノンスモークタイプ、天然羊腸ケーシング。



ジビエdeそらち エゾシカクラカウワソーセージ

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 240g(6本入り)

北海道シュヴルレイユ生産のエゾシカ原料と、道産豚の脂で仕上げたスパイシーなソーセージです。スモークタイプ、天然羊腸ケーシング。



ジビエdeそらち エゾシカ骨付きソーセージ

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 180g(3本入り)

北海道シュヴルレイユ生産のエゾシカ原料と、道産豚の脂で仕上げた骨付きソーセージです。スモークタイプ、天然豚腸ケーシング。

Salsiccia a base di cervo



サルシッチャベース

状態 フロースン
包装 真空包装
量目 (Kg) 0.5

北海道シュヴルレイユ産「エゾシカ」肉の、ネックやスネの味の濃い部分を原料に使用し、塩とハーブで練り上げてあります。手作りソーセージのレシピを忠実に再現し、厳格な温度管理によりプリプリの食感を実現しています。

シリーズ
この他、Maiale (豚)、Snow white ceherryvalley、もございます。

Salsiccia fresca



お問い合わせは

株式会社アイマトン

札幌営業所 ☎011-787-1105 8:00~17:00 (月曜日~金曜日)
千歳営業所 ☎0123-23-1105 8:00~17:00 (月曜日~金曜日)
滝川営業所 ☎0125-24-1105 8:00~17:00 (月曜日~金曜日)