



Hokkaido Chevreuil Summer deer

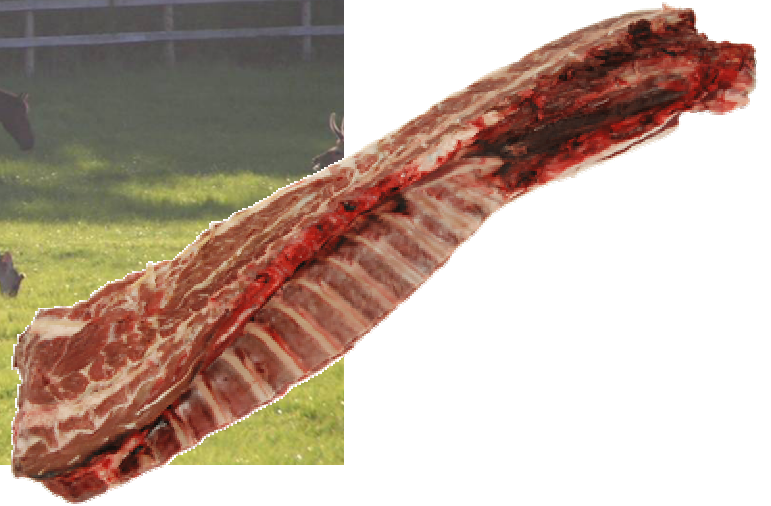
夏鹿

(社)エゾシカ協会の定める推奨処理場で処理された、安全で品質の高いエゾシカ肉のみを処理。自社パッキング工場は北海道が定める「**北海HACCP**」の方式を利用した衛生監視システムを導入し、評価6を受けております。天然であるゆえに管理を徹底し、更なる安心を追求した逸品であることは間違いありません。



夏鹿とは？夏鹿は、北海道の山の残雪が無くなり、エゾシカ達が新芽を食べて、その栄養が肉に影響を及ぼし始める6月から、秋の緑餌が減り始める9月までの期間に捕ることが出来る、夏独特の味を持つエゾシカのことです。

緑餌を食べ、寒さを凌ぐ必要のなくなったこの季節は、エゾシカ達は unnecessary 脂肪分を蓄えず、天敵から逃げる為の筋力を蓄え、十分な保水をします。この時期の味は、とてもさっぱりとしており、ほのかに香る笹のような香り、そして十分に保水した身からは抜群の味わいの肉汁が出てきます。



商品規格

商品名	鹿肉（エゾシカ）
品 種	日本鹿種（北海道亜種）
原 産 地	北海道産（知床、阿寒、日高、中標津地方） 一時養鹿品は知床、阿寒 天然 ：野生狩猟個体 D天然 ：一時養鹿の半野生個体
飼 育 期 間	天然 ：飼育なし D天然 ：0～180日程度（出荷により変動します。）
と 殺 処 理	天然 ：死亡済み D天然 ：知床、阿寒の各処理場内
パッキング	株式会社アイマトン 滝川工場
数 量 規 格	パーツごと*詳しくは商品一覧をご覧ください。
原 材 料	鹿肉（日本分類名称）
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
賞 味 期 限	チルド ：製造から30日 冷凍 ：製造から2年
生 産 季 節	6月1日～9月30日までに狩猟（屠殺含む）されたもの。

