

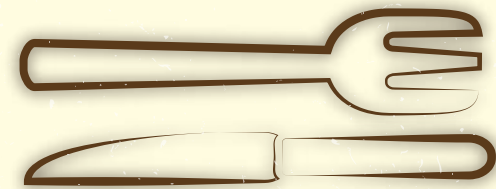


知ってそうで知らなかった、
身近な長崎の天然食材。

ながさき ジビエ料理

 ガイドブック 

Nagasaki's Wildboar and Venison



Nagasaki Gibier Guide Book
Recipe & Restaurant



長崎市経済局水産農林部 水産農林政策課
TEL.095-820-6562 FAX.095-827-6513
長崎市金屋町9-3(金屋町別館3階)



長崎ジビエ料理を 知って、作って、食する。

ジビエとは？

「Gibier」ジビエという言葉は日本人にはあまり馴染みがないかと思いますが、ジビエとは狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くからある食文化です。

その昔、フランスなどでは、ジビエを使った料理は自分の領地で狩猟ができるような、上流階級の貴族の口にしか入らないほど貴重なものだったようです。そのためフランス料理界では古くから高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛され続けてきました。日本で一般的に肉食が広まったのは明治時代以降とされていますが、それ以前から猟師がイノシシやシカを獲っており、海から離れた山岳地ではキジなどの野鳥も食べられていました。ウサギを一羽二羽と数えるのも、鳥と偽りながら食べられていた名残のようです。そうした意味においては、日本人もジビエを食べてきた食文化があります。



ジビエ料理

野生鳥獣の肉は飼育された牛肉や豚肉などと違い、野山を駆け巡り、自然のエサで健康的に育った肉ですので、脂肪が少なく引き締まり、栄養も豊富でヘルシーです。

野生の肉のイメージはあまり良くないかもしれませんが、魚でいえば養殖ではなく、天然物。ジビエであるイノシシやシカは冬のたんぱく源、貴重な森の食材として重宝されていました。自然の恵みいっぱい、野性味溢れるジビエ料理を楽しんでみませんか？



イノシシ肉・シカ肉の特徴

イノシシやシカの肉は、良質の動物性タンパク質が豊富で、人が健康に生きるために必要な必須アミノ酸などが多く含まれており、低カロリーのヘルシーな滋養食品です。

イノシシ肉

イノシシ肉は赤身はもちろんですが脂身も美味で、ダンもよく出るので、野菜具だくさんの猪汁やばたん鍋(イノシシ鍋)が有名です。また、イノシシの脂身はコラーゲンですのでしつこさありません。イノシシ肉特有の匂いが苦手な方もいますがしっかりと血抜き処理と調理を行うことでとても美味しく頂けます。



▲牡丹(ばたん)の花ひらのような美しいお肉

シカ肉

シカ肉は他の食肉と比べ脂肪が少ないヘルシーな食材として関心を集めています。一般的にシカ肉は「もみじ肉」とも呼ばれ、低カロリーなのに高たんぱく、鉄分も豊富で、とてもヘルシーです。ヘム鉄と呼ばれる鉄分は人間の身体に吸収されやすく、貧血や冷え性を予防する働きを持っています。



猪肉・鹿肉を 使ったレシピ

Nagasaki Gibier Guide Book
Recipe

イノシシ肉やシカ肉を食べる際には十分に加熱しましょう!

生または加熱不十分な野生のイノシシ肉やシカ肉を食べると、E型肝炎や腸管出血性大腸菌感染症等の食中毒のリスクや寄生虫の感染も知られています。これらの病原体は一般に通常の加熱によって死滅することが知られていることから、中心部まで火が通るよう十分に加熱を行います。



NPO法人 長崎の食文化を推進する会

一流シェフ考案の
本格的な
ジビエ料理レシピ

「食材の宝庫」である地元長崎の名産や伝統料理の素晴らしさを掘り起こし、調理人の育成・雇用強化を図ることで、食文化の発展と観光都市としての成長、地域活性化を目指しています。郷土料理の発掘をはじめ、イベント開催やパンフレット作成など、食文化の周知活動を幅広く行っています。

NPO法人 長崎の食文化を推進する会 理事長 山下 慧
☎090-3799-4027



野菜ソムリエ コミュニティ長崎

野菜ソムリエ考案の
手軽に食べられる
ジビエ料理レシピ

日本野菜ソムリエ協会の認定コミュニティ。長崎県内産の野菜・果物を通じ、生産者と消費者の間をつなぐことを目的として、「食」に関する正しい知識を生産者に提供するとともに、長崎独特の食文化や県内産の野菜・果物の魅力を消費者の方々に広くPRする活動を行っています。

野菜ソムリエ コミュニティ長崎 代表 浅野 洋三
[HP] <http://vejnaga.exblog.jp/> [E-Mail] vfc_nagasaki@yahoo.co.jp



イノシシ肉の赤ワイン煮オングロワーズ Nagasaki Gibier Recipe



材料 5人分

- イノシシ肉(バラもしくはモモ) ……500g
- たまねぎ ……1個
- にんじん ……1本
- セロリ ……1本
- ニンニク ……3個
- ローリエ ……1枚
- 赤ワイン ……500cc
- 小麦粉 ……適量
- 塩 ……適量
- こしょう ……適量
- オリーブオイル ……適量
- さつまいもペースト ……大さじ1
- はちみつ ……大さじ1
- ブイヨン ……350cc
- パプリカパウダー ……適量

お肉がホロホロと崩れていく柔らかさ。
さつまいもペーストのソースが絡み
食べごたえのある濃厚な味わいに。

作り方

- ① たまねぎ、にんじん、セロリはざく切り、ニンニクは半分に切る。容器にこれらの野菜とローリエ、一口大に切ったイノシシ肉を入れ、ひたひたになるまで赤ワインを注ぎ入れ、一晚マリネする。
- ② 肉と野菜と漬け汁とを別にし、肉には塩・こしょうをしてパプリカパウダーをまぶし、小麦粉をはたき、油を引いたフライパンに入れて中火にかけ、焼き色をつける。
- ③ 煮込み用の鍋にオリーブオイルと野菜を入れて、弱めの中火にかけ野菜を炒める。
- ④ 野菜がしんなりしたら、肉と漬け汁とブイヨンを加える。肉が浸からない場合は赤ワインか水を足す。
- ⑤ 沸騰したら弱火にし、アクを取りながら1時間半ほど肉が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑥ 肉が柔らかくなったら、肉だけを取り出し、煮汁を漉す。
- ⑦ 漉した煮汁と肉を鍋に戻し、弱火にかける。さつまいもペーストをボウルにとって煮汁を少し加えゆるめ、鍋に戻し、はちみつを入れよく混ぜ、ソースを仕上げ盛りつける。



イノシシロース肉の香草パン粉焼き Nagasaki Gibier Recipe



材料 5人分

- イノシシ肉(ロース) ……500g
- 塩 ……適量
- こしょう ……適量
- フレンチマスタード ……小さじ1
- ポメリーマスタード ……小さじ1
- パン粉 ……30g
- バジルペースト ……15g
- ほうれん草の葉 ……10枚
- オリーブオイル ……少々

香草パン粉でサクサク食感をプラス。
ちょっとした手間で家庭でも簡単に作れる
シェフおすすめのレストランメニュー。

作り方

- ① イノシシ肉を100gにカットし、肉の筋を切り、包丁の背で叩いて柔らかくする。
- ② ①に塩・こしょうをしてフライパンで両面に焼き色をつける。
- ③ フレンチマスタードとポメリーマスタードを合わせたものを肉の表面にぬり、あらかじめ作っておいた、香草パン粉をまぶす。
- ④ 170℃のオーブンで約10分火を入れる。

香草パン粉の作り方

パン粉、バジルペースト、ほうれん草の葉、オリーブオイルをフードプロセッサーで合わせる。



洋風イノシシ鍋 Nagasaki Gibier Recipe



シカ肉のステーキ ドライフルーツ添え Nagasaki Gibier Recipe



切って煮込むだけのチャチャッと鍋。
彩り鮮やかな旬野菜がたっぷり入った
ゴロゴロ食感の食べるスープ。

材料 5人分

●イノシシ肉	500g
●さつまいも	50g
●大根	50g
●にんじん	40g
●れんこん	40g
●かぶ	50g
●ごぼう	40g
●ニンニク	1/2片
●しょうが	少々
●クレソン	適量
●オリーブオイル	適量
●バター	5g
●片栗粉	適量
●トマト	1/2個
●チキンブイオン(顆粒)	大さじ1
●ビーフコンソメ	250cc
●白みそ	小さじ1
●水	500cc
●塩	適量
●こしょう	適量

作り方

- ① 野菜(トマト以外)を1cm角にカットしておく。
- ② 鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ、香りが出るまで炒める。
- ③ ②に①のカットした野菜(さつまいも以外)を入れ、さらに炒める。
- ④ 軽く炒まったら、水、ビーフコンソメ、チキンブイオンを入れる。
- ⑤ 野菜が柔らかくなる少し前にさつまいもを加える。
- ⑥ ⑤の鍋に白みそを少量加え、味を調える。
- ⑦ トマトを湯剥きし5mm角にカットしておく。
- ⑧ イノシシ肉に塩・こしょうをし、片栗粉をまぶして、スープの中に入れ、火が通ったら盛りつける。
- ⑨ バター、しょうがのおろし汁をスープに少量加え、皿に注ぎ、トマトとクレソンを飾る。



肉厚の上質なロース肉が絶品。
家庭でも作りやすいグリル料理で
バルサミコベースのソースが決め手。

材料 5人分

●シカ肉(ロース)	400g
●ミックスドライフルーツ	100g
●カシューナッツ	50g
●オリーブオイル	適量
●ブランデー	200cc
●塩	適量
●こしょう	適量
●赤ワイン	150cc
●バルサミコ	150cc
●砂糖	50g
●バター	125g
●じゃがいも	150g
●ブロッコリー	50g
●カリフラワー	50g
●クレソン	適量

作り方

- ① ミックスドライフルーツをブランデーに一晩つけておく。
- ② シカ肉をカットしたものに、塩・こしょうをして弱火で完全に火が通るまで焼く。(焼く前に筋を良く切っておくこと)
- ③ カシューナッツをフライパンで乾煎りしておく。
- ④ ミックスドライフルーツの水分をきって、2~3mmにカットしておく。カシューナッツも同様にカットしておく。

ソースの作り方

赤ワインを鍋に入れ、アルコールをとばし、バルサミコと砂糖を加える。約1/3まで煮詰め、火からおろし、冷蔵庫で冷やしておいたカットバターを少量ずつ加えソースとする。

温野菜の作り方

バターブイオンでポイルしたじゃがいも、ブロッコリー、カリフラワーを温野菜として添える。





イノシシ肉のカツ

Nagasaki Gibier Recipe



材料 4人分

- イノシシ肉(ロース) ……500~600g
- 卵 ……1個
- 薄力粉 ……適量
- パン粉 ……適量
- 塩 ……適量
- こしょう ……適量
- 付け合わせの野菜 ……適宜
(キャベツ、レタス、プチトマト、レモンなど)

鯨カツを思わせるような味わいのカツ。
手軽に作ることができる家庭的なジビエ料理の一品。
簡単で美味しいからお子様におすすめ!

作り方

- ① イノシシ肉は、1cm程度の厚さに切り分ける。焼き縮んで肉が硬くなるのを防ぐために、脂身と筋の部分に包丁の先で何箇所か切れ目を入れてから、包丁の背で、半分の薄さになるまで叩く。(※)
- ② 肉の両面に、軽く塩、こしょうをふり、手で押さえてなじませておく。
- ③ 肉の表面に薄力粉をふりかけ、全体に薄くつくように手でなじませて、はたいておく。
- ④ 卵とパン粉をそれぞれバットに入れ、卵はよく解きほぐす。
肉に、卵→パン粉の順にまぶしつけ、衣をなじませておく。
- ⑤ 鍋に油を入れ、170℃くらいに熱しておく。
肉を静かに入れ、薄いきつね色になったら裏返し、両面をカラリと揚げる。
両面に美味しそうな色がついたら鍋から取り出し、油を良く切ってから、キャベツの千切り、プチトマトなどのたっぷりの野菜とともに盛り付ける。

※ワンポイントアドバイス ここですっかりと叩いておくと、柔らかく美味しく食べられます。



イノシシ肉のゆうこう角煮風

Nagasaki Gibier Recipe



材料 4人分

- イノシシ肉(バラ、5cm角切り) ……500g
- 水 ……400cc
- 重曹 ……小さじ1
- 塩 ……小さじ1
- ゆうこう果汁 ……3個分
- マーマレード ……大さじ5
- 濃口醤油 ……小さじ1~2
- 付け合わせの野菜 ……適宜
(レタス、ねぎなど)

長崎の名物「角煮」をイノシシ肉でアレンジ。
長崎市伝統の香酸柑橘の「ゆうこう」の
やさしい風味が口の中でひろがる上品な角煮です。

作り方

- ① イノシシ肉は「水400cc・重曹小さじ1・塩小さじ1」に一晩冷蔵庫で漬けておく。
- ② ①をよく水洗いして鍋に入れ、ゆうこう果汁(※)を入れ、水(表記の材料外)をひたひた程度に入れて中火にかける。
- ③ 途中でアクを丁寧につく、大体火が通ったところでマーマレードを入れて落としづたをし、中火~弱火で煮汁が少なくなり照りが出るまで焦がさないように煮る。
- ④ 仕上げに濃口醤油を入れる。

※ワンポイントアドバイス ゆうこうがない場合は、酢で代用しても構いません。





イノシシ肉の甘辛焼き肉

Nagasaki Gibier Recipe



甘辛風味でご飯のお供にぴったりの料理。
野菜と一緒に摂れてヘルシー！
しかも、簡単にできるジビエ料理の一品です。

材料 4人分

- イノシシ肉(バラ)薄切り ……500g
- 水 ……400cc
- 重曹 ……小さじ1
- 塩 ……小さじ1
- サラダオイル ……適量
- キャベツ ……半玉
- もやし ……1袋
- 塩・こしょう ……適量

タレ

- 濃口醤油 ……大さじ4
- 砂糖 ……大さじ2
- みりん ……大さじ2
- 酒 ……大さじ2
- ニンニクすりおろし ……適宜
- しょうがすりおろし ……適宜
- 炒りごま ……適宜
- ごま油 ……適宜

作り方

- 1 イノシシ肉は「水400cc・重曹小さじ1・塩小さじ1」に一晚冷蔵庫でつけておく。
- 2 熱したフライパンにサラダオイルを敷いて、一口大にちぎったキャベツともやしを炒め塩・こしょうをし、皿に盛り付けておく。
- 3 ①をよく水洗いしてから水気を切り、フライパンで炒める。
- 4 タレをイノシシ肉に煮絡め、②の上に乗せる。



シカロースとカブのカレー味豆乳スープ

Nagasaki Gibier Recipe



材料 4人分

- シカ肉(ロース) ……300g
- 豆乳 ……500cc
- かぶ ……3個(500g)
- 玉ねぎ ……1個
- じゃがいも ……2個
- カレーパウダー ……小さじ2
- 酒 ……大さじ2
- 固形スープの素 ……1個
- 水 ……600cc
- 塩 ……小さじ1/2
- ディル ……適宜
- しょうが ……肉下味に少々
- ブロッコリー(またはかぶの葉) ……1/2株
- 塩・こしょう ……少々
- オリーブオイル ……大さじ1
- 片栗粉 ……大さじ1
- 水 ……大さじ1

根野菜とぴったりのシカ肉のスープは
見た目も、味わいもやさしい一品。
いつもとちょっと違う洋風なスープで献立アレンジ。

作り方

- 1 ブロッコリーは、小房に分けラップを軽くかけレンジで2分ほど加熱する。
- 2 玉ねぎは、縦2等分にして、縦に薄切りにする。じゃがいもは厚めのイチヨウ切りに、かぶは皮をむき縦4等分にして、食べやすい大きさにする。
- 3 シカ肉は、小さめの一口大にして、ディル、塩、しょうがで、下味と臭み消しに。
- 4 鍋にオリーブオイルを熱して、中火で玉ねぎを炒め、じゃがいも、シカ肉、酒を入れさらに炒め、水600ccと固形スープの素を入れ沸騰させる。(※) 続いてカレーパウダーを振り入れる。
- 5 じゃがいもに火が通ったら、かぶと豆乳を入れ蓋をして、弱火で5分煮る。
- 6 蓋を取り、水とき片栗粉を回し入れ、塩・こしょうで味を整える。
- 7 最後にブロッコリーを添える。

※ワンポイントアドバイス アクを十分取りましょう。この方が臭みが残りません。

ジビエ料理の お店&販売店

Nagasaki Gibier Guide Book
Restaurant & Shop

長崎市内で捕獲された新鮮なイノシシ肉やシカ肉を使用し、
素材にこだわった各種ジビエ料理の提供店舗と新鮮で安
心・安全なイノシシ肉やシカ肉の販売店をご紹介します。



江戸時代、ジビエ料理が食されていた「出島」。歴史ある洋館
ダイニングは雰囲気もあり、イノシシ肉を使ったパステイ(パイ料理、
卓袱料理の一品)が評判。ほかにも、長崎産シカロース肉スライ
スのステーキが味わえる。(写真はパステイ)

MENU

- ◆パステイ(長崎産イノシシと豚肉のパイ) / 1,200円 (写真左)
- ◆長崎産シカロース肉スライスステーキ / 1,200円

イノシシ肉・シカ肉料理提供店

19世紀初頭の姿に復元が進む「出島」の
中にある洋館レストラン。「トルコライス」や
ポルトガル伝来のスープ「ヒカド」、「ミルク
セーキ」など、長崎の歴史に育まれた「食」
のマルシェとして様々な料理が楽しめる。



出島内外倶楽部レストラン

- 📍長崎市出島町6-1 出島和蘭商館跡
- 🕒10:00~15:00(オーダーストップ14:45)
- ☎090-4481-8522
- 🚗無
- 📍近隣P利用 ※出島への入場料が必要(510円)



Googleマップ



素材の味わいを知りつくした総料理長・野林氏が、馴染みが少
ないジビエ肉を親しみやすくアレンジ。相性抜群の特製ソースを
使った洋食テイストを多く取り入れた料理は、ディナーコースで味
わえる(10日前までに要予約)。

MENU

- ◆ジビエ各メニューは要事前予約
調理法や価格はご相談ください。

イノシシ肉・シカ肉料理提供店

観光名所・オランダ坂の隣りに位置す
るホテル内のレストラン「シーボルト」。
ちゃんぽんや卓袱など長崎の名物料理
も多く、気軽な雰囲気からじげもんの利
用客も多い。



ホテルニュータンダ レストラン・シーボルト

- 📍長崎市常盤町2-24
- 🕒11:30~14:30, 17:30~20:45
- ☎095-827-6121
- 🚗無 P26台
- 🌐http://newtanda.com/



ホテルウェブサイト



創業34年、和牛焼肉と韓国風家庭料理が人気の店。2015年
3月からイノシシ肉とシカ肉を焼肉のメニューに追加した。ロースや
バラ肉、モモ肉など各部位も揃い、極上のジビエ肉が味わえる。
初めて味わう女性客にも好評で、特製ダレで味わうジビエ肉は
箸が止まらない美味しさ。

MENU

- ◆イノシシ盛り(ロース・バラ・モモ) / 2,000円
- ◆シカ肉セット / 1,480円
- ◆イノシシロース肉 / 800円

イノシシ肉・シカ肉料理提供店

韓国名物の辛旨の焼肉が気軽に味わ
える専門店。手作りのダレが評判で、手
頃なランチは周辺のサラリーマンやOL
で賑わう。ジビエ肉も常時楽しめる。



焼肉菜館 グリーンペッパー

- 📍長崎市桜町1-3 地下
- 🕒11:00~14:30,
17:00~23:00(オーダーストップ22:00)
- ☎095-823-9104
- 🚗年末年始 無



Googleマップ





登録有形文化財の趣があるホテルとして中高年層に人気。約200畳以上あるダイニングで味わうジビエのコース料理は、洋食料理長のシェフ山本氏が腕を振るう。素材本来の香りや味わいを活かした色彩鮮やかな逸品が味わえる。

MENU

- ◆長崎県産鹿肉の低温コース
島原お味噌のコンディマン 彩り野菜を添えて(写真左)
 - ◆シカ肉ソーセージ
 - ◆イノシシのリエット
- ※上記はコース料理(9,600円・6,600円)の一品



ホテルウェブサイト



イノシシ肉・シカ肉料理提供店

料理はもちろん、ワンランク上のおもてなしと雰囲気を楽しめるホテルレストラン。食材の宝庫・島原半島の旬素材をふんだんに使ったシェフ自慢の料理がランチとディナーで味わえる。



雲仙観光ホテル ダイニング

- 〒雲仙市小浜町雲仙320
- ☎12:00~14:00、17:30~22:00
(ディナーは前日までに要予約)
- ☎0957-73-3263
- 🌐http://www.unzenkankohotel.com/



イノシシ肉販売店

外海・角力灘を一望する夕陽のスポット。長崎市の北部に位置する市内で唯一の道の駅で、地元生産者の野菜や魚介類をはじめ、田舎料理や弁当、まんじゅうやかりんとうなど充実の品ぞろえ。昔ながらのド・ロさまそうめんやド・ロさまバスタなどもあり、外海ならではの手みやげも多い。名前の通り、夕陽を眺めながらゆっくりドライブ休憩をどうぞ。



道の駅 夕陽が丘そとめ

- 〒長崎市東出津町149-2
- ☎9:00~19:00(4月~9月末)・9:00~18:00(10月~3月末)
- ☎0959-25-1430
- 📅正月
- 🚗80台

アクセスポイント

国道202号線沿い、遠藤周作文学館に隣接、道の駅バス停から徒歩1分

Googleマップ



地元西海の食材を使ったパニーニ(イタリアンサンドイッチ)の店。オーナーシェフ・秀一郎氏のこだわりのイノシシ肉のハムを使ったパニーニはサクサクパン生地とシャキシャキ野菜、そして芳醇な香りのハムの食感が絶妙。アツアツ出来たてを店内でぜひ!!

MENU

- ◆西海(イノシシ肉のハムのパニーニ) / 800円(写真左)
 - ◆ハム三種盛り(イノシシ肉のハム含む) / 1,100円
 - ◆プリスケッテ三種盛り / 650円
- ※ご希望によってイノシシ肉が入ります。



携帯ウェブサイト



イノシシ肉料理提供店

古民家を改装した店内は、木のぬくもりに包まれた心地よい空間。オープンキッチンでシェフとの距離が近く、秀一郎氏のおしゃべりもスバイスのひとつ。



カフェとワイン 雪浦パニーニの店 秀一樓

- 〒西海市大瀬戸町雪浦下郷1303-2
- ☎平日12:00~20:00、金土11:00~22:00、
日祝11:00~19:00
- ☎0959-22-2550
- 📅火曜日 🚗6台



イノシシ肉販売店

戸石漁港で水揚げされた季節の魚介類のほか、野菜や惣菜、生花など彩り鮮やかなうまいもんが勢揃い。人気の鮮魚コーナーには目当ての魚を求め、朝早くからお客さんが足を運ぶ。周辺地域の生花生産者が出荷する花は種類が豊富で長持ちすると評判。いつも元気なスタッフが笑顔で迎えてくれる。モットーは「新鮮で安全な地場農産物を地元市民の皆様へ」。



JA長崎せいひ ふれあい市東長崎支店

- 〒長崎市矢上町1-17
- ☎7:00~18:00
- ☎095-839-1571
- 📅盆・正月
- 🚗有(共用)

アクセスポイント

県営バス 番所橋バス停より徒歩1分

Googleマップ



イノシシ肉販売店

長崎市北部、家族連れに人気の「あぐりの丘」のエンタランスにある直売所。近隣の生産者が野菜やフルーツを毎朝出荷。練物や手作り菓子など加工品も人気。この春からはイノシシ肉を使った「イノバーク弁当」500円が新登場。土・日のみ数量限定ながら、手軽に味わえるお弁当とあって行楽にはもってこいの一品。



イノバーク弁当▲

アクセスポイント

あぐりの丘正面ゲート前広場

Googleマップ



あぐりの丘 かたらい広場

- 〒長崎市四枝町2671-1(あぐりの丘 街のエリア内)
- ☎9:30~16:00
- ☎095-841-2433
- 📅盆・正月
- 🚗有



イノシシ肉・シカ肉加工所・販売店 / 長崎市有害鳥獣相談センター

イノシシやシカなど各種有害鳥獣対策のコンサルティングをはじめ、捕獲から加工・販売までを一貫して行っている。長崎市で唯一、イノシシ肉やシカ肉の食肉処理業の営業許可を受けた加工処理施設であり、安全・安心な食肉を提供している。ジビエ料理普及の起点としてさまざまな活動に取り組んでいる。



- 定番ぼたん肉のスライス(モモ・バラ・ロース)
 - 定番ぼたん肉のブロック(モモ・バラ・ロース)
 - 調理用柔らかぼたん肉
 - 焼き肉用味付きぼたん肉
 - 定番シカ肉のブロック(モモ・バラ・ロース)
 - 定番シカ肉のモモ・ハム
- ※上記商品のほか、相談に応じて各種加工も可能。

合同会社 ながさき夢ファーム

- 〒長崎市四枝町2671-1(あぐりの丘 村のエリア内)
- ☎095-841-0477
- ☎8:45~17:30
- 📅土・日・祝
- 🚗有

Googleマップ

