

熊野の
秘境発

古座川ジビエの「こころうたれる」シリーズを
一般家庭向け商品
2月1日にサイト販売開始!



一流レストランのシェフも認めたおいしいジビエを手軽に!
内閣官房・農林水産省選定 「第4回ディスカバー農山漁村の宝」の特別賞も受賞!

「こころうたれる」シリーズにこめた想い

「ジビエ」とは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉です。「こころうたれる」シリーズは、牛肉・豚肉に比べて敷居が高いと思われるがちなジビエ肉を、気軽に食べていただきたいという想いから生まれました。高品質でおいしいジビエ肉で、お客様のこころを打ち抜きたい。食肉処理加工施設「古座川ジビエ山の光工房」が、こころをこめて作り上げています。

「古座川ジビエ」の特徴

清流・古座川の豊かな自然環境のもとで育った、捕獲されてから2時間以内の鹿・猪のみを「古座川ジビエ 山の光工房」で選別し、国内最高水準の技術によって処理加工。驚くほどに臭みがなく、一流シェフの方々からも高い評価を受けています。また鹿肉・猪肉は、高タンパク&低カロリーで鉄分やビタミンも豊富。お子様からご高齢の方まで、幅広い方に食べていただきたいお肉です。

商品ラインナップ(税込価格)

- ・こころうたれるステーキ(鹿肉/猪肉) 2枚
バジル味/ガーリック味/トンテキ味 ……各650円
- ・こころうたれる焼肉(鹿肉/猪肉) 200g ……各550円
- ・こころうたれるポロニアソーセージ(鹿肉) 5枚…550円
- ・こころうたれるコロッケ(猪肉) 5個 ……800円
- ・こころうたれるハンバーグ(鹿肉) 2個 ……550円

「こころうたれる」シリーズの購入はこちら

<https://kozagawa-gibier.stores.jp/>

ECサイト <https://kozagawa-gibier.stores.jp>

HP <http://kozagawa-gibier.jp/>

古座川ジビエの詳細は

古座川ジビエ 山の光工房

〒649-4106 和歌山県東牟婁郡古座川町月野瀬851
TEL:0735-72-6006/FAX:0735-72-6007(受付 平日:9時~17時)
メールアドレス:info@kozagawa-gibier.jp