

本格ジビエメニューを仕込み不要でご提供！！

# 珍食堂の“鹿肉の”シリーズ

最近話題のジビエ（野生鳥獣の狩猟肉）、扱ってみたいけど  
「ジビエの調理方法がわからない」  
「仕込みの手間がめんどろ」  
「臭みが強くて評判が悪そう」  
という飲食店様向けに、鹿肉を使った「焼くだけ」  
「揚げるだけ」のメンチカツ・餃子・ハンバーグを  
ご提供しています。  
“ジビエ”から想像される嫌な臭みは全くありません。

## 【サンプル無償提供※1】

都内全域、神奈川・埼玉・千葉の一部地域※2へは  
試食用サンプルを無償でご提供致します！！

※1 メンチカツ2枚/餃子5粒/ハンバーグ1枚のサンプルセットです。  
※2 神奈川(横浜,川崎)埼玉(所沢,新座,和光,戸田,川口)千葉(松戸,市川,浦安)  
※3 その他地域へは送料のみご負担頂きます。

## 【POP無償提供】

ご購入いただいた全てのご店舗に、  
各店ごとのPOPを無償で作成致させていただきます！！



## 【鹿肉のメンチカツ】

赤身の多い鹿肉なので  
揚げ物なのにヘルシー＆肉感しっかり。  
鹿特有のクセが特に少なく、  
どなたにも美味しいメニューです。

・商品価格（税別・関東近県送料無料）

	価格	1人前原価	原価率
1pc20枚	¥2,960	¥296	37.95%
6pc120枚	¥14,200	¥237	30.34%

※1人前2枚、売価780円での参考原価

・調理方法

- ①凍ったままのメンチカツを約180℃の油に入れ、約6分揚げます。
- ②揚げたら、余熱で約1分火を通します。

※生製品ですので十分に加熱してお召し上がりください。



## 【鹿肉の餃子】

パリッとした皮とジューシーさに加えて、鹿肉の  
強い肉感がプラスされた、食べ応えある餃子です。  
焼き餃子・揚げ餃子・水餃子でそれぞれに異なる  
味わいをお楽しみいただけます。

・商品価格（税別・関東近県送料無料）

	価格	1人前原価	原価率
3pc60粒	¥3,060	¥255.0	37.50%
12pc240粒	¥9,800	¥204.2	30.02%

※1人前5粒、売価680円での参考原価率

・調理方法（焼き餃子）

- ①油を入れ、加熱したフライパンに凍ったままの餃子を並べます。
- ②水適量を入れ、中火で6分前後蒸し焼きにします。
- ③水分がなくなり、焼き色がキツネ色になったら火を止めます。

※生製品ですので十分に加熱してお召し上がりください。

※調理時間はフライパンの種類やサイズで異なります。

**鹿肉のハンバーグ**



**【鹿肉のハンバーグ】**

鹿肉ならではのプリプリした食感と味わい。3商品の中で最もジビエらしい風味が強く、「ジビエならある程度クセがない」という方にオススメです。

・商品価格（税別・関東近県送料無料）

	価格	1人前原価	原価率
1pc10枚	¥3,630	¥363.0	37.04%
6pc60枚	¥17,400	¥290.0	29.59%

※1人前1枚、売価980円での参考原価率

・調理方法

- ①凍ったハンバーグを500wの電子レンジで2分解凍します。
- ②油を入れ加熱したフライパンへ入れ、強火で約1分焼き目をつけます。
- ③ひっくり返し、酒を振り入れて弱火で約3分30秒蒸し焼きにします。
- ④再びひっくり返し、弱火でおおよそ1分、火を通してください。

※生製品ですので十分に加熱してお召し上がりください。  
※調理時間はフライパンの種類やサイズで異なります。



**【鹿肉の3点セット】**

扱ってはみたいけれど、  
・小ロットだと原価が合わない  
・大ロットは数が多くて在庫をしまう場所がない  
・どの程度売れるか分からないから様子がみたい  
という飲食店様向けに、メンチカツ・餃子・ハンバーグの3点セットもご用意しています。  
・商品価格（税別・関東近県送料無料）

価格	¥8,500		
内容パック数	メンチカツ 1pc	餃子 3pc	ハンバーグ 1pc
参考売上*	¥25,760		
参考原価率	33%		

※3商品それぞれを参考個数・価格で販売した場合の売上合計です。

**飲食店様の声**

**品川・蕎麦屋（鹿肉のメンチカツ）**

スポットで使うくらいかな、と思って最初は取ったけど、意外とリピートする人が結構いるんだよね。「あれくれよ、鹿のやつ」なんて言って。一発売れて終わり、じゃあしょうがない。リピートしないとダメだからね。その辺、結構いいと思うよ。

**杉並・居酒屋（鹿肉のメンチカツ）**

目を引くし、メンチカツだけど「肉を食べてる」って感じがいいです。単品で出してもコースに入れても、お客さんと話すきっかけになるのもいいですね。

**吉祥寺・肉バル（鹿肉のメンチカツ）**

評判、かなりいいよ。宴会にも一人に半個ずつだけど使ってる。無くてはならないものになりつつあるかな。鹿餃子も楽しみだね。

**渋谷・ワインバル（鹿肉のメンチカツ）**

まだオープンしてちょっとだけど、今のところコレが一番よく売れてるんじゃないですかね？僕は臭みのあるジビエは苦手なんですけど、これは全然臭くないんで、それがうちで扱うの決めた理由です。とはいえ、ジビエが好きなお客さん用に、ハンバーグにも期待してます。

お客様に面白く、  
お店に手軽な  
珍品メニューの開発販売  
**珍食堂**

【会社名】 i m a 株式会社  
【TEL】 080-3470-7374  
【FAX】 044-978-3004  
【MAIL】 chinsyokudou@imaltd.biz  
【HP】 <https://chinsyokudou.imaltd.biz>

