

11月12月1月 マツヤ特選商品 「エゾシカ」



<エゾシカ>
北海道に生息する大型のニホンジカの亜種。
肉は高タンパク、低脂肪で近年、注目されはじめています。

※写真はイメージです。



エゾシカ ロース肉

エゾシカで一番人気のある部位で、厚切りのステーキで味わうのが一般的。
やわらかく、クリスマスメニューには最適です。

[規格]
約2.0kg~3.5kg 価格 円/kg



エゾシカ モモ肉 シンタマ

骨を包み込んでいるシンタマは、骨からの旨みがぎっしり。
ローストして、ステーキなどで美味しくいただけます。

[規格]
約0.8kg~1.8kg 価格 円/kg



エゾシカ モモ肉 内モモ

モモ肉の中で最もやわらかく味わい深いのが特徴。
焼いてもよし、煮てもよしと使い勝手のよい部位です。

[規格]
約1.0kg~2.0kg 価格 円/kg

<エゾシカ肉の栄養特性について>

〔高タンパク質〕

エゾシカ肉は、牛肉より多く、豚肉ともほぼ同量のタンパク質を持っており、動物性タンパク質の有効な給源としてご活用いただける食材です。

〔低脂肪〕

脂質含量は牛肉や豚肉よりも少なく、エゾシカ肉の脂質には不飽和脂肪酸が多いという報告もあります。

〔鉄・亜鉛・銅〕

鉄は牛肉や豚肉より含有が多く、優れた吸収性というメリットも持っています。さらに部位によっては亜鉛や銅といったミネラル分も多く含んでいると言われてます。

〔ビタミンB2〕

健全な皮膚や粘膜の健康維持にかかわるビタミンB2は、牛肉や豚肉より多く含んでいると言われています。

※当社の取扱いのエゾシカは、北海道の豊かな自然環境の中で生まれ育った野生のエゾシカです。
肉質に脂分が多くなる冬のシーズンにハンターによって狩猟された“旬”のエゾシカをお届けいたします。



MATSUYA
専門食材商社
株式会社
マツヤ

■拠点:大阪支店 / 東京支店 / 名古屋支店 / 京都支店 / 神戸支店 / 九州支店

■事業部:特販事業部

<http://www.mw-matsuya.co.jp>