



## 委託加工一覧

※原料肉をお持ち込みいただいた場合の価格となります(税別)

 <p><b>加工種類</b> 生ハム <b>加工費</b> 1,400円/kg <b>使用部位</b> ロース・モモ</p> <p>モモの赤身、ロースを使用。脂やスジをきれいに取り除き、1週間ほど塩漬したあと燻煙します。加熱処理をしていないため早めにお召し上がりください。</p>	 <p><b>加工種類</b> スモークハム <b>加工費</b> 1,500円/kg <b>使用部位</b> ロース・モモ</p> <p>使用する部位や処理方法は生ハムと同様ですが、燻煙した後にポイルし加熱します。しっとりとした味わいのハムです。</p>	 <p><b>加工種類</b> 生ハムパストラミ <b>加工費</b> 1,700円/kg <b>使用部位</b> ロース・モモ</p> <p>生ハムに黒胡椒を塗っています。</p>	 <p><b>加工種類</b> スモークハムパストラミ <b>加工費</b> 1,800円/kg <b>使用部位</b> ロース・モモ</p> <p>スモークハムに黒胡椒を塗っています。</p>
 <p><b>加工種類</b> 鹿肉スベアリップスモーク <b>加工費</b> 1,400円/kg <b>使用部位</b> アバラ(骨付)</p> <p>アバラ骨を1本ずつ切り離してから加工します。骨についている肉がとても香ばしく美味しい部分で塩漬後、燻煙、ポイルします。</p>	 <p><b>加工種類</b> 鹿肉バラベーコン <b>加工費</b> 1,400円/kg <b>使用部位</b> アバラ(骨付)</p> <p>鹿バラの部位はとても薄いため、骨をつけたままベーコンにします。骨を1本ずつ外さないため、スベアリップスモークとはまた違う味わいが楽しめます。</p>	 <p><b>加工種類</b> クラコウソーセージ(3本入)※1 <b>加工費</b> 1,400円/kg <b>使用部位</b> 脂・バラ肉以外全て</p> <p>フランクフルトタイプで、3本入り240g前後を目安に包装します。バラ肉以外の部位を使用し、脂は全て除去しますが、口当たりを良くするため豚の脂と一緒に練り込みます。</p>	 <p><b>加工種類</b> ポロニア ※1 <b>加工費</b> 1,400円/kg <b>使用部位</b> 脂・バラ肉以外全て</p> <p>ポロニアタイプで直径4.5cm、240g前後が大きさの目安となります。大きさ以外クラコウソーセージと同じですが、太くすることで味に深みが出てきます。</p>
 <p><b>加工種類</b> サラミ(1本) ※1 <b>加工費</b> 2,500円/kg <b>使用部位</b> 脂・バラ肉以外全て</p> <p>1ヶ月ほど乾燥・熟成させることにより、歯ごたえがあり、噛むほどに味わいが出る仕上がりになっています。1本130g前後の大きさになります。</p>	 <p><b>加工種類</b> ジャーキー ※2 <b>加工費</b> 450円/1パック40g <b>使用部位</b> ロース・モモ</p> <p>ロース、モモの赤肉を使用します。脂、スジをきれいに取り除き味付けをしてじっくり乾燥させています。おつまみに最適です。1パック40gで包装します。</p>	 <p><b>加工種類</b> ペット用スティックジャーキー ※3 <b>加工費</b> 550円/1パック250g <b>使用部位</b> 脂・バラ肉以外全て</p> <p>一度ミンチ肉にしてから形成・乾燥する、食べやすいスティックタイプのペット用ジャーキーです。カロリーの低いエゾ鹿肉はペットのおやつとしても最適です。</p>	<p><b>加工種類</b> 原料処理料 ※4 <b>加工費</b> 1,000円/kg</p> <p><b>加工種類</b> 脱骨・除骨費用 <b>加工費</b> 500円/1本</p> <p><b>加工種類</b> ラベルシール ※5 <b>加工費</b> 10円/1枚</p>

- ※1) 印の製品につきましては、原料が30kgに満たない場合、また、30kgを超えてもご指定のない場合は、他のお客様の原料と混合して製造いたします。
- ※2) 印の製品につきましては、原料が20kgに満たない場合、また、20kgを超えてもご指定のない場合は、他のお客様の原料と混合して製造いたします。
- ※3) 印の商品につきましては、仕入商品の為、お持ち込みのお肉を原料として使用いたしません。
- また、エゾ鹿肉のほか鶏肉、小麦粉、澱粉、添加物等を使用しております。
- ※4) 原料処理とは、余分な脂・スジ・冷凍焼け等により加工に使えない部分を取り除いた場合に発生する料金です。(骨は含みません)
- ※5) ラベルシール(裏表示)につきましては、製造年月日、原材料、保存方法のみの表示となります。
- ※上記商品以外、肉以外(内臓など)の加工、お客様のオリジナル加工、アレンジ加工などは、お受けしておりません。
- ※変色や異臭、腐敗、汚れがひどいなど食品加工に適さないと判断した場合、加工をお断りする場合がございます。

## 送料

1箱につき15kgまでとなります。1箱ごとに送料がかかります。  
冷蔵・冷凍品はクール料金650円(税別)が別途加算されます。

(税別)

サイズ 縦+横+高さ	北海道	東北	関東・信越	北陸・中部	関西	中国・四国	九州	クール料金 (全国一律)
5kgまで (60~80cm)	600円	850円	1,050円	1,150円	1,300円	1,500円	1,600円	650円
10kgまで (81~100cm)	750円	1,000円	1,100円	1,200円	1,350円	1,550円	1,650円	
15kgまで (101~120cm)	850円	1,350円	1,400円	1,500円	1,600円	1,800円	1,900円	

沖縄・離島に関してはお問い合わせください。

## オリジナル商品

当店のオリジナル商品もございます。  
旨味がぎゅっと凝縮されたエゾ鹿肉を一度ご賞味ください。