

\* カード決済手数料・代引き手数料・後払い手数料  
銀行振込の場合の振込手数料当店負担額は以下  
30,000(税込)未満⇒一律350円(税込)  
30,000(税込)以上⇒一律550円(税込)

食肉処理許可番号:新潟県 上保第1-505号

当店では、日本が世界に誇る最高級精肉をご家庭用に販売しております。

狩猟・捕獲または飼育の段階から解体処理やパッケージングの段階にいたるまで、

お客様の健康を考え商品を徹底管理し、安心安全で美味しい精肉を全国の皆さまへお届けしております。

日本国内(沖縄・離島を含む)であれば、送料・手数料・クール代金などすべて無料でお届けします。

雪国ジビエとは、日本の雪国の雪山で捕れた天然の鳥獣(イノシシ・シカ・クマ・アナグマ・カモ等)のお肉です。

清く澄んだ雪山の環境で育った雪国のジビエは、クサミやクセがなく、素材本来の美味しさを堪能できます。

また、極寒の雪山で長期間の冬眠に備える雪国のジビエは、体内に蓄える栄養も多く、脂身や肉質は別格の味わい。

ジビエを初めて食べる方はもちろん、過去にジビエを断念された方にも、雪国ジビエは自信を持ってオススメできる逸品です。

# 雪国ジビエ

高級精肉専門店

## レギュラー取扱商品 価格表

 **天然雪国猪** イノシシ 日本ジビエと言ったら、やっぱり猪。長く寒い冬眠に備え栄養を存分に蓄えた雪国のイノシシはとっても美味しいよ。

部位	形状	通常ランク	極ランク	幻ランク
ロース		200g <b>2,948</b> 円 <small>2,730円(税抜)</small>	200g <b>3,207</b> 円 <small>2,970円(税抜)</small>	200g <b>3,380</b> 円 <small>3,130円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>5,065</b> 円 <small>4,690円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,713</b> 円 <small>5,290円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>6,145</b> 円 <small>5,690円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>8,966</b> 円 <small>8,330円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>10,292</b> 円 <small>9,530円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>11,156</b> 円 <small>10,330円(税抜)</small>

→  
スライスは、しゃぶしゃぶやすき焼きに

肩ロース ヒレ ランプ		200g <b>2,840</b> 円 <small>2,630円(税抜)</small>	200g <b>3,099</b> 円 <small>2,870円(税抜)</small>	200g <b>3,272</b> 円 <small>3,030円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>4,806</b> 円 <small>4,450円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,454</b> 円 <small>5,050円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,886</b> 円 <small>5,450円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>8,510</b> 円 <small>7,880円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>9,806</b> 円 <small>9,080円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>10,670</b> 円 <small>9,880円(税抜)</small>

バラ シシタマ 外モモ		200g <b>2,516</b> 円 <small>2,330円(税抜)</small>	200g <b>2,775</b> 円 <small>2,570円(税抜)</small>	200g <b>2,948</b> 円 <small>2,730円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>3,996</b> 円 <small>3,700円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>4,644</b> 円 <small>4,300円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,076</b> 円 <small>4,700円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>6,890</b> 円 <small>6,380円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>8,186</b> 円 <small>7,580円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>9,050</b> 円 <small>8,380円(税抜)</small>

前バラ 肉モモ ウデ(肩)		200g <b>2,408</b> 円 <small>2,230円(税抜)</small>	200g <b>2,667</b> 円 <small>2,570円(税抜)</small>	200g <b>2,948</b> 円 <small>2,630円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>3,726</b> 円 <small>3,450円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>4,374</b> 円 <small>4,050円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,076</b> 円 <small>4,450円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>6,350</b> 円 <small>5,880円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>7,646</b> 円 <small>7,080円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>9,050</b> 円 <small>7,880円(税抜)</small>

スネ		200g <b>2,138</b> 円 <small>1,990円(税抜)</small>	<div style="background-color: #444; color: white; padding: 5px;"> <p>ご注文に迷ったらこのセット 贈り物やプレゼントにも最適</p> <p><b>とりあえずジビエAセット</b> 200g+200g 猪 ロース(スライス) 2,950円(税抜) 猪 外モモ(スライス) 4,060円(税抜) <b>4,384</b>円</p> <p><b>とりあえずジビエBセット</b> 200g+200g+200g 猪 ロース(スライス) 2,950円(税抜) 猪 外モモ(スライス) 4,060円(税抜) 猪 ランプ(スライス) 5,690円(税抜) <b>6,145</b>円</p> </div>	
		約500g(量売) <b>3,186</b> 円 <small>2,950円(税抜)</small>		
		約1kg(量売) <b>5,270</b> 円 <small>4,880円(税抜)</small>		

→  
サイコロは、カレーやランチ、角煮用

こま切れ ミンチ(ひき肉)		約300g(量売) <b>3,078</b> 円 <small>2,850円(税抜)</small>		
------------------	---	--	--	--

 **天然雪国鹿** シカ 猪肉を豚肉に例えるなら、鹿肉は牛肉に近い!? 肉質は猪以上とその評判は◎

部位	形状	通常ランク	極ランク
ロース		200g <b>3,164</b> 円 <small>2,930円(税抜)</small>	200g <b>3,423</b> 円 <small>3,170円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>5,605</b> 円 <small>5,190円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>6,253</b> 円 <small>5,790円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>10,076</b> 円 <small>9,330円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>12,452</b> 円 <small>10,530円(税抜)</small>

→  
カットは、焼肉やBBQに

肩ロース ヒレ ランプ		200g <b>3,056</b> 円 <small>2,830円(税抜)</small>	200g <b>3,315</b> 円 <small>3,070円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>5,346</b> 円 <small>4,950円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,994</b> 円 <small>5,550円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>9,590</b> 円 <small>8,880円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>10,886</b> 円 <small>10,080円(税抜)</small>

バラ シシタマ 外モモ		200g <b>2,732</b> 円 <small>2,530円(税抜)</small>	200g <b>2,991</b> 円 <small>2,570円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>4,536</b> 円 <small>4,200円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>5,184</b> 円 <small>4,800円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>7,970</b> 円 <small>7,380円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>9,266</b> 円 <small>8,580円(税抜)</small>

前バラ 肉モモ ウデ(肩)		200g <b>2,624</b> 円 <small>2,430円(税抜)</small>	200g <b>2,883</b> 円 <small>2,670円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>4,266</b> 円 <small>3,950円(税抜)</small>	約500g(量売) <b>4,914</b> 円 <small>4,550円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>7,430</b> 円 <small>6,880円(税抜)</small>	約1kg(量売) <b>8,726</b> 円 <small>8,080円(税抜)</small>

スネ		200g <b>2,354</b> 円 <small>2,180円(税抜)</small>	<div style="background-color: #444; color: white; padding: 5px;"> <p><b>猪の骨</b> 500g <b>2,246</b>円 <small>2,080円(税抜)</small></p> <p><b>鹿の骨</b> 500g <b>2,246</b>円 <small>2,080円(税抜)</small></p> <p><b>熊の骨</b> 500g <b>2,505</b>円 <small>2,320円(税抜)</small></p> </div>	
		約500g(量売) <b>3,726</b> 円 <small>3,450円(税抜)</small>		
		約1kg(量売) <b>6,350</b> 円 <small>5,880円(税抜)</small>		

→  
ブロックは、お肉のカタマリ

こま切れ ミンチ(ひき肉)		約300g(量売) <b>3,402</b> 円 <small>3,150円(税抜)</small>		
------------------	---	--	--	--

 **天然雪国熊** クマ その肉質は、高級和牛を凌ぐ!!

部位	形状	金額
ロース		200g <b>4,136</b> 円 <small>3,830円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>8,035</b> 円 <small>7,400円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>14,936</b> 円 <small>13,830円(税抜)</small>

肩ロース ヒレ ランプ		200g <b>3,920</b> 円 <small>3,630円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>7,506</b> 円 <small>6,950円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>13,910</b> 円 <small>12,880円(税抜)</small>

バラ シシタマ 外モモ		200g <b>3,272</b> 円 <small>3,030円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>5,886</b> 円 <small>5,450円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>8,780</b> 円 <small>8,130円(税抜)</small>

前バラ 肉モモ ウデ(肩)		200g <b>3,056</b> 円 <small>2,830円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>5,346</b> 円 <small>4,950円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>9,590</b> 円 <small>8,880円(税抜)</small>

スネ		200g <b>2,678</b> 円 <small>2,480円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>4,266</b> 円 <small>3,950円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>7,430</b> 円 <small>6,880円(税抜)</small>

こま切れ ミンチ(ひき肉)		約300g(量売) <b>6,156</b> 円 <small>5,700円(税抜)</small>
------------------	---	--

 **天然雪国鴨** カモ 当店の天然の鴨は、別格の味わい。

部位	形状	金額
ロース		約650g <b>7,560</b> 円 <small>7,000円(税抜)</small>
		約1300g <b>12,960</b> 円 <small>12,000円(税抜)</small>

鴨の内臓と羽毛は除去し、骨をお付けします。



 入荷次第 即売の人気 **天然雪国穴熊** アナグマ

部位	形状	金額
ロース		200g <b>5,324</b> 円 <small>4,930円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>11,005</b> 円 <small>10,190円(税抜)</small>

肩ロース ヒレ ランプ		200g <b>5,000</b> 円 <small>4,630円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>10,206</b> 円 <small>9,450円(税抜)</small>

バラ シシタマ 外モモ		200g <b>4,028</b> 円 <small>3,730円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>7,776</b> 円 <small>7,200円(税抜)</small>

 **最高級松阪牛** ウシ 正規品A5ランクのみを販売。

部位	形状	金額
サーロイン		200g(量売) <b>9,676</b> 円 <small>8,960円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>22,356</b> 円 <small>20,700円(税抜)</small>

ランプ		200g(量売) <b>7,560</b> 円 <small>7,000円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>16,869</b> 円 <small>1,5620円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>11,718</b> 円 <small>10,850円(税抜)</small>

松阪牛のその他の部位や形状等は、当店のホームページをご覧ください。  
お気軽にお問い合わせください。

 **必食松阪豚** ブタ 松阪牛に匹敵する最旨級の豚肉。

部位	形状	金額
ロース		300g <b>2,948</b> 円 <small>2,730円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>4,136</b> 円 <small>3,830円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>7,106</b> 円 <small>6,580円(税抜)</small>

肩ロース		300g <b>2,862</b> 円 <small>2,650円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>3,985</b> 円 <small>3,690円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>6,890</b> 円 <small>6,380円(税抜)</small>

ヒレ		300g <b>3,142</b> 円 <small>2,910円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>4,449</b> 円 <small>4,120円(税抜)</small>

バラ		300g <b>2,797</b> 円 <small>2,590円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>3,877</b> 円 <small>3,590円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>6,674</b> 円 <small>6,180円(税抜)</small>

モモ 肩(ウデ)		300g <b>2,430</b> 円 <small>2,250円(税抜)</small>
		約500g(量売) <b>3,283</b> 円 <small>3,040円(税抜)</small>
		約1kg(量売) <b>5,486</b> 円 <small>5,080円(税抜)</small>

こま切れ ミンチ(ひき肉) 粗挽きウインナー		約500g(量売) <b>3,218</b> 円 <small>2,980円(税抜)</small>
		100g×5本 <b>3,996</b> 円 <small>3,700円(税抜)</small>

手作りハンバーグ		170g×5個 <b>4,320</b> 円 <small>4,000円(税抜)</small>
----------	---	--

しゃぶしゃぶAセット		300g+300g <b>4,730</b> 円 <small>4,380円(税抜)</small>
		300g+300g+300g <b>6,447</b> 円 <small>5,970円(税抜)</small>

● 当店のジビエには、通常ランク・極ランク・幻ランクの3種類のお肉がございます。通常ランクでも十分に美味しい雪国ジビエですが、稀に捕れる上質な質感を持ったジビエを極ランクや幻ランクとして特別に分類しております。上位ランクのお肉は、滅多に捕れず人気もあるため、基本的に予約販売となっております。鹿の幻ランクや、鴨・熊・穴熊の極と幻ランクもございます。ご興味がおありの方で価格などをお知りになりたい方は、当店のホームページを御覧いただくか、お気軽にお問い合わせください。当店のホームページには、ここに掲載している商品の他、ジビエの加工商品や関連商品、限定商品なども掲載しております。

● お肉はナマモノで、ジビエは天然動物のお肉です。当店では、安全性を考慮し、お客様よりご注文いただいてからお肉を加工する場合がございます。出荷までお時間をいただくこともございますので、余裕を持ったご注文をお願いいたします。予約販売もいたしておりますので、お気軽にご連絡ください。

● 生のお肉をちょうど500gや1kgに切り分けることは困難です。そのため、ブロックなどの一部お肉の販売は、量り売りとさせていただきます。例えば、500gのブロックをご注文された場合、532gの商品になる場合がございます。その場合は1g単位で計算し、532g分を料金をお支払いいただくこととなります。なるべくお客様のご要望に近くなるように努めさせていただきますが、予めご了承ください。[詳細は裏面へ]

❗ 生または加熱不十分なお肉を食べると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌または寄生虫による食中毒のリスクがあります。❗ お肉の中心部分まで火が通るようにしっかり加熱し食べましょう。「しっかり加熱」とは、お肉の中心部を「75℃で1分以上」または「63℃で30分以上」加熱することとガイドラインに示されております。❗ お肉と接触した器具の消毒など、取り扱いには十分お気をつけください。

※ 豚肉と牛肉はジビエではなく、三重県松阪市の業界でも屈指の畜産家と精肉店(カハ精肉店)から直接取り寄せた正規の松阪牛A5ランクや松阪豚となります。