

# 加工品ガイド

天然の素材を生かした、魅力満載な加工品の数々！

## 和ハーブと鹿肉のグリーンカレー

972円(税込)/160g

鹿肉と約13種類の和ハーブが相性抜群の栄養たっぷりグリーンカレー。

鏡野やま弁クラブのもの ☎0868-44-2581



・コン猪缶詰 700円(税込)/70g

・猪ソーセージ 700円(税込)/3本入

・猪ハム 540円(税込)/55g

シャルキュティエ(食肉加工職人)が創り出したコン猪は、コンビーフの猪版。あっさりした贅沢おつまみ缶。ソーセージは七味と山椒の2つの味をご用意。

トリオ倶楽部

☎086-232-7119 通 <http://torioclub.shop-pro.jp/>

## 里山新見のめぐみ ジビエ肉味噌

(辛口・甘口) 700円(税込)/120g

お米屋さんが開発した、究極のご飯のおとも。味噌の香りと程よい辛み食欲をそそります。ひしお味噌が猪肉の旨みを引き出しています。

株式会社 米見

☎0867-94-2360 通 <https://www.yonami-okome.jp/>



・猪鹿スモークソーセージ

1,100円(税込)/200g(10本入)

・スモーク猪 6円(税込)/g当たり

吉備中央町で捕獲した猪、鹿を活用した「山のめぐみシリーズ」。着色料、防腐剤を使用しない、猟師が作る素朴な手作りジビエ(猪鹿)スモーク商品です。

加茂川有害獣利用促進協議会

☎090-3636-3818

## 手作りみまさか餃子 500円(税込)/14個入

美作市で獲れた猪肉をふんだんに使用し、食べると猪肉の風味が感じられる手作り餃子。自家栽培、美作産にこだわった野菜の甘みも楽しめるのが魅力です。解凍せず、冷凍のまま料理して手軽にお召し上がりいただけます。

おふくろの味工房 ☎0868-72-5310



・森のジビエ「鹿肉ヘルシーステーキ」

・森のジビエ「鹿肉塩こうじ漬け」

・森のジビエ「鹿焼肉あまから醤油」

各1,188円(税込)

源流の村、西粟倉村産の鹿肉を使った「森のジビエ」シリーズをご堪能ください。高級部位背ロースを用いたヘルシーステーキ、自家製の塩こうじ漬けなど、解凍して焼くだけで美味しくいただけます。

エーゼロ株式会社

☎0868-75-3517

通 <https://store.gurugurumeguru.jp/>

## ・美作の国 薬膳鹿肉黒カレー

## ・美作の国 鹿肉と鶏もみじの薬膳キーマカレー

各700円(税込)/180g

じっくり焙煎した小麦粉・牛脂・スパイスに、ソテーした国産玉ねぎとりんごの甘み、鹿肉の旨味がバランスよく調和した「黒カレー」。鹿肉の角切りと国産鶏もみじのムネミンチ入りでボリューム満点です。

「キーマカレー」は、玉ねぎとスパイスをじっくり炒めて香りを出し、トマトの酸味とバター&カシューナッツのkokoro深い味わいを加え、生クリームでまろやかに仕上げたインド風。鹿肉と国産鶏もみじの旨味が詰まった逸品です。

株式会社ウッディライフ

☎0868-75-2060 通 <http://woody-life.co.jp/>



## 猪ちまき 300円(税込)/個

地元産のイノシシ、シイタケ、もち米「ヒメノモチ」を使用したちまきをお届けします。

里山レストランAelu

☎0868-52-0790

通 <https://www.aelu-okutsu.com/>

## 加工品ガイド

### ・鹿肉の酒香漬・猪肉のピリ辛味噌漬

各1,944円(税込)

豊かな山々と美しい溪流に抱かれた美甘の自然の恵みをぜいたくに詰め込んだ缶詰「山の宝」シリーズ。「鹿肉の酒香漬」は、真庭市の「御前酒蔵元辻本店」の酒粕の芳醇な香りと甘みがしみ込み、箸でほろりとほどける柔らかさが魅力。「猪肉のピリ辛味噌漬」は自生のキノコが旨味と食感のアクセントになっています。

株式会社しげや ☎0867-56-2019 通 http://shigeya-mikamo.com/



・ワイルドハンバーグ 1,440円(税込)/130g×3個入

・ワイルドフランク 840円(税込)/2本入

・ワイルドソーセージ 各840円(税込)/160g

「猪らしさ」と「使いやすさ」をテーマに、猪肉の特徴を活かした加工品を開発しています。特におすすめのものは、ワイルドハンバーグとワイルドフランク。ビールに合うスパイシーな味付けとはじける食感やみつきになりますよ!

有限会社ミナミ  
☎0867-72-8844 通 http://www.minami-ltd.co.jp/

### 鹿革の巾着バッグ 35,000円(税別)

軽くて柔らかい鹿革で作った巾着バッグ。ひもの長さが調整できるので、肩掛けと手持ちをシーンに合わせて使い分けることができます。

渋谷カバン  
☎090-7202-5350  
通 http://www.shibuyakaban.com



### LODES (35R/こち)

1,300円(税込)~  
所要時間10~60分、対象年齢3歳~

岡山産の鹿革で作る、クラフト体験。キーホルダー、コインケースのほか、フリープランもあり。湯郷温泉街で体験できます。

35R/ココチ  
☎0868-72-3550・080-6306-1227  
体験予約 http://kokochi.net/

### ジビエレザーの革小物

500円~12,000円(税別)

岡山県産の猪革と鹿革で作った小物は、優しい手触りやユニークな“シボ感”が魅力。普段使えてアイテムや家庭で楽しめる手作りキットなどをご用意しています。

建部獣皮有効活用研究所  
☎080-4823-1777  
通 https://takejyu.com



### ペット用鹿肉やジビエジャーキーなど

価格は別途お問合せ下さい。

代表自らも捕獲した鹿肉や猪肉を提供するペットフード専門店です。特に低カロリーで高タンパクな鹿肉が、ペットに最適で大変喜ばれています。冷凍生肉ミックスやミンチが人気です。ドッグイベントでのジビエジャーキーや鹿角の販売も好評です。

猪鹿家  
☎090-5708-5462  
通 https://www.shishiya.jp/

### 岡山県産 猪肉クッキー 450円(税込)/100g

ジビエ専門店おすすめの野生の鹿肉や猪肉などを使い、安心安全な国産食材にこだわった、低カロリーのおやつ。栄養分を確保するため特殊な乾燥法で丁寧に仕上げています。自社工房から新鮮な作り立てをお届け!

ジビエ専門店あい庵  
☎086-250-7361 通 http://aian-kobe.com/index.html



### ペット用骨付きジャーキー

価格は別途お問合せ下さい。

栄養価の高い猪肉、鹿肉を使用したペット用のジャーキーに、ペットたちも大喜び!

かたくり市場 室 勉  
☎090-7502-6894