

【鹿ハンバーグの美味しい食べ方】

調理方法

解凍後袋から取り出し、フライパン**中火**で焼き色が付くまで焼く。

目安：片面およそ3-4分※中まで火が通ったら完成



【鹿コロッケの美味しい食べ方】

調理方法

袋から取り出し、冷凍のまま185℃の油でおよそ4分。

キツネ色に揚がったら完成。

かんたん調理♪



【フランク・ソーセージの美味しい食べ方】

調理方法～其一（スタッフおススメ）



手順①：冷凍（パック）のままボイルをする。

※袋から出してボイルすると旨味が出てしまうので注意！

フランク：約10分、ソーセージ：約7分



手順②：ボイルしたソーセージを袋から取り出し、

フライパンで表面を軽く炙って完成。

※焼き過ぎて皮が破れると、肉汁が漏れてしまいます。

※お好みでケチャップ・粒マスタードなどを付けて下さい。

調理方法～其二

手順①解凍したら袋から取り出す。

手順②解凍したら、フライパンで表面に焼き目が付く位に炙って完成。



厳選した猪肉のみを使用。
粗挽きされたしっかりとした肉感に羊腸との相性抜群。
臭みも無くジビエ初めての方でも感動する絶品。
ジビエへの考え方変えて見せます。



【猪スライスの美味しい食べ方】

調理方法

①沸騰したアツアツのお鍋にお肉をしゃぶしゃぶして、

しっかり中まで火を通してください。※ポン酢などお好みで。

②熱したフライパン（中火）でしっかりと中まで焼いてください。

※火を通しすぎると固くなるので、全体に焼き目が付いたらOK！



【猪ミートローフの美味しい食べ方】

調理方法

解凍後すぐにお召し上がり頂けます。



※袋ごと10分ほどボイルしてもこれまた美味♪

