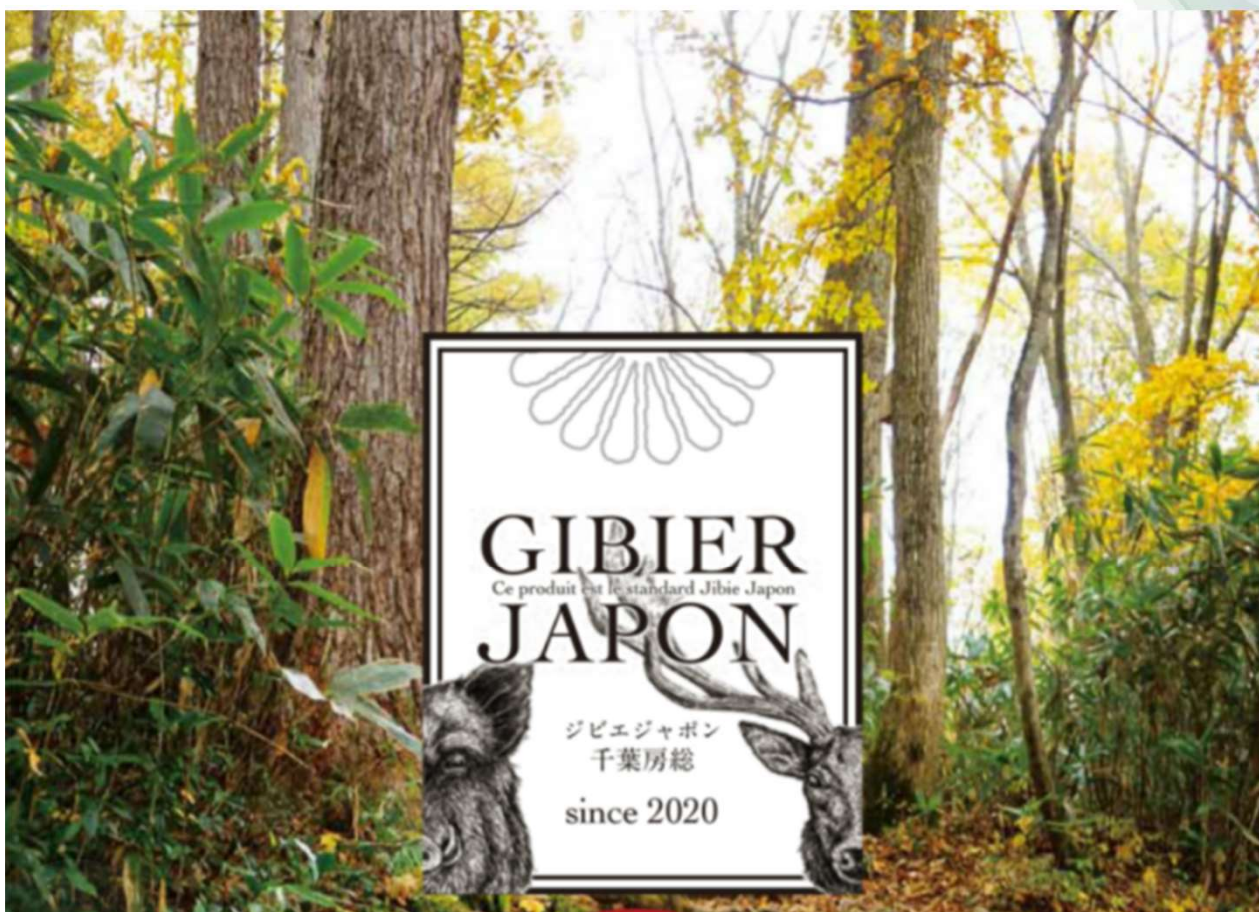


ALSOKグループ限定割引

ジビエ商品カタログ2023年3月版



ALSOKビジネスサポート株式会社

安心のジビエ提供の理由



ALSOK千葉(株)殿では、令和4年6月に国産ジビエ認証を取得し、HACCP (ハサップ) 認証 (注) に準拠した工程管理ができる加工場を運用しています。

捕獲→運搬→処理→加工の各工程を分離した作業場で行うようになっており、**食の安全・安心を提供できる施設**となっております。



ALSOK千葉(株) 殿 ジビエ工房茂原

厳しい社内規定を設け、安心・安全を徹底。

- ① トレーサビリティの 詳細なデータ開示。
- ② 速やかな処理と 最新設備による冷凍保存。
- ③ HACCP に準拠した 衛生管理。
- ④ E型肝炎検査を含めた 品質管理。
- ⑤ 素材のクオリティ を徹底追及。

真空冷凍
出荷

販売企業
(茂原市役所推薦企業)
株式会社竹りん 殿

調理・加工・販売

- 創業43年、大型宴会場も完備した老舗日本料理店
- 大型催事等仕出し料理専門の工場完備。
- 介護施設経営・病院食の調理～搬入・子ども教育事業。
- その他、地方創生事業に従事。



注：HACCPとは「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」という言葉の略語で、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のことを言います。日本語ではそのまま「危害分析重要管理点」と訳されます。HACCPは、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析して、被害を未然に防ぐ方法のことです。

ジビエの魅力



日本国内でも有数の、上質なジビエが生息する千葉房総エリア。ジビエとは、フランス語で「狩猟で得た天然の鳥獣肉」を意味します。日本で古くから歴史はありますが、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として、上流階級の口にしか入らない貴重品でした。

フランスでは高級食材とされ、今もなお、愛され続けています。野山を駆け巡る天然のお肉は、身が引き締まり、栄養価も高く、生命力に溢れています。

A L S O K 千葉(株)殿と(株)竹りん殿のコンビネーションの最高のジビエを是非ご堪能ください。

たんぱく質やビタミン類を多く含むジビエ。イノシシに含まれる鉄分は豚肉の約4倍、ビタミンB12は約3倍です。シカもビタミンB群が豊富です。

① ジビエバーベキューセット 1 (1~2名様)

フランクフルト 2本
つくね (ショート) 2本
ポロニアハム 2枚
猪モモスライス100g
猪肩ローススライス100g
税込価格 ; 3,693円



猪

② ジビエバーベキューセット 2 (2~3名様)

フランクフルト 2本
つくね (ロング) 1本
ポロニアハム 3枚
トルネードソーセージ1本
ウインナーソーセージ2本
猪モモスライス200g
猪肩ローススライス200g
猪バラスライス100g
税込価格 ; 6,318円



猪

③ ジビエバーベキューセット 3 (3~4名様)

フランクフルト 2本
つくね (ロング) 2本
ポロニアハム 4枚
トルネードソーセージ2本
ウインナーソーセージ2本
猪モモスライス300g
猪肩ローススライス200g
猪バラスライス200g
税込価格 ; 9,234円



猪

④ ジビエバーベキューセット 4 (約4人前)

フランクフルト 4本
つくね (ロング) 2本
ポロニアハム 6枚
トルネードソーセージ2本
ウインナーソーセージ6本
猪モモスライス400g
猪肩ローススライス300g
猪バラスライス200g
税込価格 ; 11,664円



猪

※①~④ 画像はイメージです。ご提供は真空パックとなります。

⑤の商品はありません。

- ⑥ 猪つくね(ショート)
⑦ 鹿つくね(ショート)
50 g × 2本
税込価格；534円

猪

鹿

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分



※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

- ⑧ 猪つくね(ロング)
⑨ 鹿つくね(ロング)
150 g × 1本
税込価格；631円

猪

鹿

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

- ⑩ 猪ラタトゥイユ (猪と野菜のトマト煮)
250 g
税込価格；680円

猪

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分



※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

①① 猪フランクフルト

①② 鹿フランクフルト

80 g × 2本

税込価格；874円

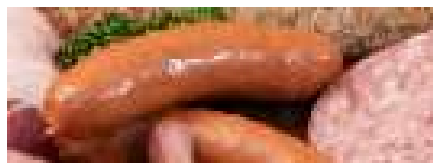
調理方法；炒める、

生でもOKです

※画像はイメージです。ご提供は真空パックとなります。

猪

鹿



①③ 猪トルネードソーセージ

直径12 c m 150 g × 1本

税込価格；894円

調理方法；炒める、

生でもOKです

※画像はイメージです。ご提供は真空パックとなります。

猪



①④ 肩ロースハム

200 g

税込価格；1,555円

調理方法；スライスして

炒める、生でもOKです

※画像はイメージです。ご提供は真空パックとなります。

猪



①⑤ モモハム

200 g

税込価格；1,360円

調理方法；スライスして

炒める、生でもOKです

※画像はイメージです。ご提供は真空パックとなります。

猪



①⑥ 猪ウインナーソーセージ
6本入り 140g

①⑦ 鹿ウインナーソーセージ
5本入り150g

税込価格；874円

調理方法；炒める、
生でもOKです

猪

鹿



※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

①⑧ ミートローフ
200g

税込価格；1,166円

調理方法；スライスして
炒める、生でもOKです

猪



※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

①⑨ 猪ボロニアハム

①⑩ 鹿ボロニアハム

60g × 2枚

税込価格；729円

調理方法；炒める、
生でもOKです

猪

鹿



※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

①⑪ ギフトセット 1 猪
ミートローフ1、モモハム1
ウインナーソーセージ 2パック(12本)

税込価格；4,179円



②② ギフトセット 2

猪

ミートローフ 1、モモハム 1、
肩ロースハム 1
ウイナーソーセージ 2パック(12本)

税込価格；5,832円



②③ ギフトセット 3

猪

ミートローフ 2、モモハム 1、
肩ロースハム 1
ウイナーソーセージ 3パック(18本)

税込価格；8,262円



②④ 猪ローススライス

②⑤ 鹿ローススライス

猪

鹿

新商品

100g × 2パック

調理方法；炒める、焼く、
煮る

(必ず加熱調理してください)

税込価格；1,458円

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。



②⑥ 猪バラスライス

②⑦ 鹿バラスライス

猪

鹿

新商品

100g × 2パック

調理方法；炒める、焼く、
煮る

(必ず加熱調理してください)

税込価格；1,458円

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。



②8

猪ももスライス

②9

猪ももスライス

100 g × 2パック

調理方法；炒める、焼く、
煮る

(必ず加熱調理してください)

税込価格；1,263円

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

猪

鹿

新商品



③0

猪肉角煮

290 g

税込価格；729円

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

猪



③1

レトルト猪カレー

200 g

税込価格；583円

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分

※画像はイメージです。ご提供は
レトルトパックとなります。

猪



③2

猪ねぎ餃子 1個25 g 16個

400 g

税込価格；1,341円

調理方法；強火で5分蒸し、
弱火で1～2分

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

猪



- ③③ 猪ハンバーグ
③④ 鹿ハンバーグ

150 g

税込価格；563円

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

猪

鹿



- ③⑤ 猪メンチ 80 g 2個入り

160 g

税込価格；777円

調理方法；170℃の油で
約5分揚げます

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

猪



- ③⑥ 鹿ローストステーキ

200 g

税込価格；1,749円

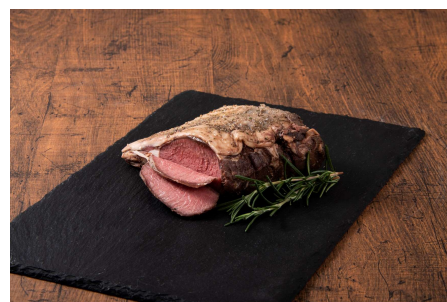
調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分

スライスし、そのまま美味しく
いただけます。

お好みで和風ドレッシングをかけて
お召し上がりください。

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

鹿



③7 鹿コンフィ

200g

税込価格；1,749円

調理方法；真空パック
のまま湯煎で5分

低温のオリーブオイルでじっくり煮て
ありますのでそのままいただけます。

※画像はイメージです。ご提供は
真空パックとなります。

鹿



③8 ジビエジャポンハンバーガー3個セット

税込価格；2,205円

③9 ジビエジャポンハンバーガー5個セット

税込価格；3,600円

調理方法

バンズを解凍し半分に
カットし、切り口にバターを
塗りフライパンでこんがり
きつね色になるまで焼く。
パテを解凍し、バーベキュー
ソースにからめる。
お好みの野菜(レタス、トマト、
玉ネギなど)を挟んでお召し
上がりください。



※画像は3個セット

猪

④0 ジビエ牙ドック3個セット

税込価格；2,205円

④1 ジビエ牙ドック5個セット

税込価格；3,600円

調理方法

バンズを解凍し、トースターで焼く。
フランクフルトを解凍し、
ボイルまたは、フライパンで焼く。
バンズ中央に切れ目を入れ、
解凍したドライトマト、バター、
フランクフルトを挟んでお召し
上がりください。



※画像は3個セット

猪

ジビエに合うお酒(スパークリングワイン)のご紹介

④2 ラベントス ブラン・ド・ブラン

税込価格； 2, 233円

(原産国 産地)

スペイン、ペネデス地方

(ワイナリー)

ラベントス・イ・ブラン

(ヴィテージ) 2017年

(色) 白・泡

(ブドウ品種)

マカベオ 32%、チャレオ 40%、

パレリャーダ 28%、

平均樹齢 40年

(アルコール度数) 12%

(容量) 750ml

(味わい) 辛口

(飲み頃温度) 6 - 8℃



お申込み方法

1 商品名、販売価格

本カタログ、別添の「ジビエ商品ご注文書2023年3月版」
をご確認ください。

2 ご注文方法

(1) ご注文書を送信していただく際は、ご注文書に必要事項を入力していただき、件名および添付ファイル名を「【〇〇支社】または【〇〇会社】ジビエ商品ご注文書」として下記アドレスへご返信ください。

(2) 「イーグルス・ウェブ・ショップ」からネット注文もご利用できます。既に会員登録されている方は、ログインしていただければお買いただけます。会員登録をされていない方で、会員登録をご希望される方は、別添「イーグルス・ウェブ・ショップご利用マニュアル」を参考にさせていただきますようお願い申し上げます。会員登録していただきますと、ALSOK会員専用グッズなどの商品がお買上でき、ポイントによる割引、クレジット決済も対応しております。是非、この期間に会員登録していただきますようお願い申し上げます。

※ 「イーグルス・ウェブ・ショップご利用マニュアル」はALSOK社員様用とグループ会社社員様用とQRコード、URLがそれぞれ専用になっていますのでご注意ください。

3 ご注文書送信先

ALSOKビジネスサポート(株) 物販サービスグループ 宛
Eメールアドレス：egl-shop@alsok.co.jp

4 代金のお支払い

(1) ALSOK様はご注文データに基づき、事業所注文分は事業所宛にご請求で翌月末までの銀行お振込とし、社員様のご注文については納品当月末締めにて翌月給与天引きとさせていただきます。

(2) グループ会社様は納品当月末締めで会社様または社員様宛ご請求させていただきます。

お支払については翌月末までの銀行お振込とさせていただきます。お振込人名義は会社名でお振りこみ下さい。(お振込先：みずほ銀行東京営業部 口座番号：1226317)

5 ご注意

(1) 猪肉と鹿肉の商品は 、 で表示させていただいております。

(2) 猪ロースハム、ローススライス等のロースに関わる商品は希少部位のため、価格の変更、終売の可能性もありますまで、予めご了承ください。

以上

問合せ先 ALSOKビジネスサポート株式会社
物販サービスグループ
内線 8119-3323
TEL 03-3820-3260