

品質へのこだわり

「猪肉専門店」の名の通り、仕入れから処理・加工・販売まで当店で一括して行います。契約獣師から直接に仕入れ、熟練職人の手で処理される当社のジビエは、臭みも無く芳醇な旨味があります。当社独自の規格のもと、契約獣師に指導を行い適切な処理のジビエのみを仕入れます。

急速冷凍技術「プロトン凍結」

冷凍のお肉は全て「プロトン凍結機」を使用しています。新鮮な状態で美味しさをそのまま閉じ込めることにより冷蔵保管と同等の鮮度が保たれます。お肉を解凍する時に流出するドリップ量を抑える技術が素晴らしい、常に新鮮なお肉を食卓にお届けいたします。家庭用冷凍庫で保存(賞味期限内)ができるため、お客様が食べたいタイミングでお召し上がりいただけます。ご贈答にも安心、ご自宅でも美味しく召し上がれます。※ドリップとは、凍結した食品を解凍する際に食品の内部から流出する液体のことです。ドリップとともに食品本来の風味や旨味も流出してしまいます。

猪肉の栄養と効果

猪肉は、牛肉や豚肉と比べて高タンパク・低カロリー・低脂肪で、カルシウムやタウリン・ビタミンB1やコラーゲンも豊富に含まれるヘルシーな食材です。新陳代謝やエネルギー代謝・免疫反応などに効果的な亜鉛や、貧血予防等に効果的と言われる鉄(ヘム鉄)も豊富に含んでいます。

猪肉の新たな可能性、コエンザイムQ10

猪肉の赤身には心身の老化抑制に効果的な機能性成分コエンザイムQ10が牛肉・豚肉の2倍以上。コエンザイムQ10は、体内でそのまま活用できる「還元型」体内で活用されにくい「酸化型」で構成されており、猪肉の赤身には、そのまま体内で活用できる「還元型」の割合が大きいことが確認されました。

※日本農業新聞2016年4月9日掲載



本店 お肉の販売

【場所】兵庫県丹波篠山市乾新町40
【営業時間】9:00～17:00
※年末年始は営業時間調整有り
【定休日】4月～9月毎週水曜日
10月～3月無休
【お問合せ】079-552-0352



三田店 お肉の販売・レストラン

【場所】兵庫県三田市三輪1-13-35
【営業時間】お肉の販売 10:00～20:00
レストラン 11:30～21:00(L.O 20:00)
【定休日】11月～3月水曜日、元旦(12月は無休)
※年末年始は営業時間調整有り
4月～10月夏季休業
【ご予約・お問合せ】079-562-2314

公式LINEアカウントやInstagram、Facebookで
“おゝみや”的お得な情報や最新情報を届けします。



【おゝみやへのご注文はこちらから】

インターネットでのご注文

し し お み や

検索

<https://www.oomiya.com>



●決済方法は、代金引換・クレジットカード・コンビニ決済・Amazon Payをご利用いただけます。

お電話でのご注文

フリーダイヤル通話料無料

し し お み や

0120-440038

受付時間/AM9:00～PM5:00

(4月～9月定休日：水曜・日曜、10月～3月定休日：日曜)

※配送料など、詳しくはホームページでご確認ください。

※詳しくは員会にお問い合わせください。

●カタログの商品価格、配送料はすべて消費税込で表示しています。

ご家庭で
自然の恵みを
食べればわかる



産地直送

猪肉	鹿肉	熊肉	合鴨肉	雉肉
エネルギー 268kcal	エネルギー 147kcal	エネルギー 457kcal	エネルギー 333kcal	エネルギー 108kcal
たんぱく質 18.8g	たんぱく質 22.6g	たんぱく質 11.3g	たんぱく質 14.2g	たんぱく質 23.0g
脂質 19.8g	脂質 5.2g	脂質 45.4g	脂質 29.0g	脂質 1.1g
炭水化物 0.5g	炭水化物 0.6g	炭水化物 0.8g	炭水化物 0.1g	炭水化物 0.1g
食塩相当量 0.1g				

栄養成分表示(100g当たり) ※この表示値は、目安です。

保存方法・注意事項

- 冷凍庫(生切りは冷蔵庫)で保存のうえ、消費期限内にお召し上がりください。
- 開封後は、お早めにお召し上がりください。
- 冷凍品は一日程度冷蔵庫で解凍してください。
- 猪肉スライス赤身部分の中ほどにある、黒豆大の黒い点は猪のリンパで天然の猪には稀に現れます。お召しあがり頂いても、問題ございません。
- 猪肉の脂身の表面に見られる、黒いブツブツした物は猪の毛根です。猪の脂身は毛皮のすぐ下にあり、猪の毛皮を剥ぎ取る際に若干残る事があります。お召しあがり頂いても、問題ございません。

当店で販売するお肉は全て生食厳禁です。
十分過熱してお召し上がりください。

【粉山椒の取り扱いについて】

冬の味覚の最高峰、猪肉料理といえばこれ

昔から美味とされ、江戸時代にも山鯨といわれて親しまれていた

猪肉は、明治になって丹波篠山では味噌仕立ての「ぼたん鍋」として親しまれるようになりました。そんな丹波篠山のぼたん鍋

は、農林水産省主催の郷土料理百選にも選ばれました。

長年の経験から、猪肉に合う様に独自の調合で練り上げた、

おみや秘伝の特製の合わせ味噌とともに、本場の味をお楽しみください。



焼ぼたん

猪肉本来の、芳醇な香ばしい風味を楽しんでいただくには「焼」をおすすめします。

『ぼたん鍋』だけと思われる猪肉の調理方法ですが、網焼や鉄板焼にすると香ばしさも増し、牛や豚等と違つて驚くほどあつさりとした美味しさです。

塩コショウだけでも十分美味しいだけですが、好みで刻みねぎや細切り野菜等を添えたり、ほんずや柚子胡椒などもおすすめです。

季節を問わらず年中楽しんで頂ける商品です。

低脂肪・高たんぱく・鉄分も豊富なヘルシーミート

鹿肉

肉類の中でも、最も栄養価が高いとも言われる「鹿肉」は、低脂肪・高たんぱく・鉄分も豊富で、

脂質の摂取を気にする方や、鉄分補給を必要とされる方に最適なヘルシーミートです。

ステーキやロースト、焼肉等の焼料理がおすすめです。

塩コショウだけでも十分美味しいいただけますが、好みで刻みねぎや細切り野菜等を添えたり、ほんずや柚子胡椒などもおすすめです。お肉自体が非常にあつさりとしているので、竜田揚げ等の揚物やアヒージョ等もおすすめです。

希少なツキノワグマ

熊肉

当店が取り扱うツキノワグマは、ジビエの中でも特に入荷量が少なく、希少な高級食材です。

中国でも、薬膳の材料として珍重されているように、熊肉は体を温める効果や滋養効果が高く、コレagenも豊富に含まれています。

美肌効果も期待できるおすすめの食材です。

味は旨味が濃く、脂身には牛

の様な甘みがありますが、脂肪

はとてもあつさりとしています。

「熊鍋」「すき焼き」「焼肉」と、煮ても焼いても美味しい食材です。

ぼたん鍋の作り方

(約4人前・猪肉 600g程度)

一、季節の野菜、好みの野菜・豆腐・こんにゃくを食べやすい大きさに切り揃えます。ささがきゴボウや大根等の根野菜は相性が良く、おすすめです。

二、鍋に約1.2リットルの昆布出汁をはり、ぼたん鍋特製味噌(2袋)を加えてよく溶きます。沸騰してたら、まず猪肉を入れ野菜は煮えにくいものから順次入れていきます。蓋をして強火にかけ、ひと煮立ちしたら弱火にし10～15分程度煮込んだら出来上がりです。

三、べにうどんや中華麺等をお鍋に入れて煮込めば、残ったスープも最後まで味わつていただけます。ご飯を入れて、その後にチーズをかければリゾットとしてもお楽しみ頂けます。



猪肉本来の芳醇な香りを楽しむなら

猪肉本来の、芳醇な香ばしい風味を楽しんでいただくには「焼」をおすすめします。

『ぼたん鍋』だけと思われる猪肉の調理方法ですが、網焼や鉄板焼にすると香ばしさも増し、牛や豚等と違つて驚くほどあつさりとした美味しさです。

塩コショウだけでも十分美味しいだけですが、好みで刻みねぎや細切り野菜等を添えたり、ほんずや柚子胡椒などもおすすめです。

季節を問わらず年中楽しんで頂ける商品です。

低脂肪・高たんぱく・鉄分も豊富なヘルシーミート

鹿肉

肉類の中でも、最も栄養価が高いとも言われる「鹿肉」は、低脂

肪・高たんぱく・鉄分も豊富で、季節を問わず年中楽しんで頂ける商品です。

ステーキやロースト、焼肉等の焼料理がおすすめです。

塩コショウだけでも十分美味しいいただけますが、好みで刻みね

ぎや細切り野菜等を添えたり、ほんずや柚子胡椒などもおすすめです。お肉自体が非常にあつさりとしているので、竜田揚げ等の揚物やアヒージョ等もおすすめです。

希少なツキノワグマ

熊肉

当店が取り扱うツキノワグマは、ジビエの中でも特に入荷量が少なく、希少な高級食材です。

中国でも、薬膳の材料として珍重されているように、熊肉は体を温める効果や滋養効果が高く、コレ

agenも豊富に含まれています。

味は旨味が濃く、脂身には牛

の様な甘みがありますが、脂肪

はとてもあつさりとしています。

「熊鍋」「すき焼き」「焼肉」と、煮ても焼いても美味しい食材です。

ぼたん鍋 特製味噌



ロース

脂肪の乗りも良好で、肉質も柔らか。最上級部位ならではの、しつかりした甘みが魅力です。

肩ロース

最も白身(脂肪の比率が多い部位です。脂肪の旨味よりも赤身の旨味をもつとも味わえるのが特徴です)。

バラ

白身(脂肪の比率よりも赤身の旨味をもつとも味わえるのが特徴です)。

モモ

白身(脂肪の比率よりも赤身の旨味をもつとも味わえるのが特徴です)。