



ジャーキーセット

噛めば噛むほど野趣の旨味が溢れる、
ソフトな食感が特徴です。



「コエンザイムQ10」が豊富に含まれた
「猪肉の赤身」で作った猪ジャーキーの詰合せ

猪ジャーキーセット

HM-SJS 4,200円(税込)
猪ジャーキー 30g×8P



ジビエを代表する
猪と鹿のジャーキーの詰合せ

猪鹿ジャーキーセット

HM-SVJ 4,200円(税込)
猪ジャーキー 30g×4P、鹿ジャーキー 40g×4P

「低脂肪・高たんぱく」で
「鉄分が豊富」な
鹿肉で作った鹿ジャーキーの詰合せ

鹿ジャーキーセット

HM-VJS 4,200円(税込)
鹿ジャーキー 40g×8P



三種の味が楽しめる、
おみやオリジナルジャーキーの詰合せ

おみやジャーキーセット

HM-OJ 6,200円(税込)
猪ジャーキー 30g×4P、鹿ジャーキー 40g×4P
鶏ジャーキー 40g×4P

charcuterie

猪肉専門店ならではの
野趣味あふれるシャルキュトリー



猪をたっぷり堪能出来る
「猪燻製・猪黒胡椒・猪ソーセージ」
猪づくしの詰合せ

猪バラエティーセット

HM-SBS 6,200円(税込)
猪燻製 約250g、猪黒胡椒 約250g
猪ソーセージ 100g×2P



おせち料理の定番
「合鴨燻製焼き(スモーク)」と
「合鴨黒胡椒(パストラミ)」の詰合せ

合鴨燻製・黒胡椒セット

HM-D2 5,000円(税込)
合鴨燻製 約350g、合鴨黒胡椒 約350g



「猪燻製焼きと猪黒胡椒」と
「合鴨燻製焼きと合鴨黒胡椒」の
贅沢な詰合せ

猪・合鴨燻製セット

HM-SD2 10,000円(税込)
猪燻製 約250g、猪黒胡椒 約250g
合鴨燻製 約350g、合鴨黒胡椒 約350g

単品や量り売りもごさいます。詳しくは【おみやHP】をご覧ください。 <https://www.oomiya.com> しし おみや 検索



インターネットでのご注文

カタログ掲載の商品以外にも
「丹波の特産品」や「お惣菜」「単品商品」等もごさいます。
詳しくは【おみやHP】をご覧ください。
<https://www.oomiya.com>

電話でのご注文

フリーダイヤル
0120-440038
受付時間 AM9:00~PM5:00(月~土) ※4月~10月は水曜・日曜定休日

FAXでのご注文

FAX送信無料
0120-042694 FAXでの注文は所定の注文用紙に
必要事項をご記入のうえ送信願います。

ご注文用紙の書き方 ●必要事項をご記入の上、同封の返信用封筒にて郵送、またはFAXにてご送付願います。

確認連絡が必要な場合はチェック <input checked="" type="checkbox"/> ※チェックがない場合は弊社から確認のご連絡はいたしません。		お支払い方法の選択※お振込は入金確認後の商品発送となります。	
記入日 年 月 日	注文番号: 弊社記入欄	会員番号:	代金引換 代引手数料はご購入金額に応じて別途頂戴いたします。
フリガナ	フリガナ		お支払い金額記載の振込用紙をお送り致します。
ご依頼主様	住所 〒		振込手数料は弊社負担となります。 ※現金でのお支払い手数料¥110円はお客様負担
e-mail	TEL		お支払い金額記載の請求書をお送り致します。
			振込手数料はお客様負担となります。 【但馬銀行 篠山支店 当座 100813】

●必要事項をご記入の上、同封の返信用封筒にて郵送、又はFAXにてご返信願います。●お届け日・時間指定の未記入、もしくは「指定なし」をご選択の場合は最短でのお届けとなります。
●出荷後のお届け先変更は有料となります。ご購入用紙の場合でも荷物をお受け取りなるお客様に届いてご負担いただくこととなりますので、お届け先住所をご記入の際には十分にご注意ください。
●お預かりした情報は厳重に保管し、ご本人様の承諾なしに第三者に開示する事はありません。ご案内等に使用させていただきます。

お届け先名称/ご住所/お電話番号	お届け日	時間指定	のし形態	品番コード	数量	金額
フリガナ	発送日	午前中	なし 無地	BX-A	1	9,960
お名前	弊社記入欄	14-16	お中元 お歳暮	HM-OJ	1	6,200
フリガナ	お届け希望日	16-18	その他			
住所 〒	11月15日	18-20	()			
	指定なし	19-21	名入れ			
		指定なし	()	備考		

お支払い方法について
●電話・FAX 注文でのお支払いは、
代金引換またはお振込になります。
●代引手数料はご購入金額に応じて別途頂戴いたします。
●お振込の場合は入金確認後の発送となります。
●カタログ掲載の商品価格や配送料は全て税込価格です。

商品価格合計	代引手数料
~ 9,999円	330円
10,000円 ~ 29,999円	440円
30,000円 ~ 99,999円	660円
100,000円 ~ 30,000円	1,100円

お届けについて
●ご注文をお受けしてから1週間程度で発送いたします。到着日のご指定が
ございましたら、お早めにご注文いただきますようお願いいたします。
●年末は混み合いますので、前日指定をお受けできない場合がございます。
●箱詰めでお届けするため、写真の形状と異なる場合がありますので、
ご了承ください。
●冷凍・冷蔵等、温度帯の異なる商品の同梱発送はお受けできない場合が
あります。
●出荷後のお届け先変更は有料となります。ご購入用紙の場合でも荷物をお
受け取りになるお客様に届いてご負担いただくこととなりますので、お
届け先住所をご記入の際には十分にご注意ください。

プライバシーについて
お客様からいただいた個人情報は商品の発送とご連絡以外には一切使用
いたしません。当社が責任をもって安全に保管・保護し、第三者に譲渡・提供
することはありません。

おみやオリジナル化粧箱
化粧箱に商品が入り、
化粧箱は全て
発注時に
商品に
入ります。

お支払い方法について
●商品には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら、商品
到着後すぐにご連絡ください。新しい商品と交換させていただきます。
●数に限りがある商品がございます。完売の場合はご容赦ください。
●お客様のご都合による商品の変更・返品はご遠慮願います。あらかじめご
了承ください。
●このカタログに掲載の食品盛り付け見本の等は撮影用の小道具です。
掲載の写真はイメージです。できるだけ実物に近づけるよう努力していま
すが、商品の色や形など多少異なる場合がございます。ご了承ください。
●商品のリニューアル等により告知なしに商品パッケージ・販売価格等が
変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

保存マークについて 冷蔵 冷蔵 常温
商品名と共に記載しているマークは、保存・流通方法及び消費期限です。
(冷蔵表示の商品についてはお早めにお召し上がりください。)

LINE 公式アカウント
始めました!

InstagramやFBで「おみや」の
お得な情報や新着情報をお届けします。

おみや 本店 (お肉の販売)
【住所】兵庫県丹波篠山市乾新町 40
【営業時間】9:00~17:00 ※年末年始は時間調整有り
【定休日】4月~10月 水曜日
11月~3月 無休
【お問合せ】TEL.0120-44-0038

おみや 三田店 (お肉の販売・レストラン)
【住所】兵庫県三田市三輪 1-13-35
【営業時間】11:00~21:00 ※年末年始は時間調整有り
【定休日】水曜日・元旦
4月~9月夏季休業 ※12月無休
【お問合せ】TEL.079-562-2314

創業七十有余年 おみやギフトカタログ



おいしい お肉の贈りもの

豊かな自然の恵みを
最新の冷凍技術で
お届けいたします。

雪がちらちら丹波の宿に
猪がとび込む牡丹鍋



冬の味覚の最高峰、
猪肉料理といえばこれ。

ぼたん鍋

ぼたん鍋セット

独自に調合した変わらない味「おみやの特製ぼたん鍋味噌」でお召し上がりください。

※一人前の目安 150g~200g ※粉山椒の無料サービス及び販売は終了いたしました。

国産天然猪肉



写真はぼたん鍋ロースセット 800g

脂身の質が良い希少部位
「ロース」のみの最高級セット
脂肪の乗りも良好で肉質も非常に柔らか
しっかりと肉の甘みが魅力

ぼたん鍋
ロースセット 冷凍
30日

BR-S 19,160円(税込)
ローススライス 1.0kg、ぼたん鍋味噌 3袋

BR-A 15,560円(税込)
ローススライス 800g、ぼたん鍋味噌 3袋

BR-B 11,640円(税込)
ローススライス 600g、ぼたん鍋味噌 2袋

BR-C 8,040円(税込)
ローススライス 400g、ぼたん鍋味噌 2袋



写真はぼたん鍋特選セット 800g

脂身と赤身のバランスが良い
特選併せ盛りセット
色々な部位を併る事で
猪肉本来の美味しさを味わえる

ぼたん鍋
特選セット 冷凍
30日

BX-S 12,160円(税込)
特選スライス併せ盛り 1.0kg、ぼたん鍋味噌 3袋

BX-A 9,960円(税込)
特選スライス併せ盛り 800g、ぼたん鍋味噌 3袋

BX-B 7,440円(税込)
特選スライス併せ盛り 600g、ぼたん鍋味噌 2袋

BX-C 5,240円(税込)
特選スライス併せ盛り 400g、ぼたん鍋味噌 2袋



写真はぼたん鍋赤身セット 800g

脂身の少ないヘルシーな
赤身肉の併せ盛りセット
猪肉の赤身にはコエンザイムQ10が豊富
赤身の味の濃さをしっかりと味わえる

ぼたん鍋
赤身セット 冷凍
30日

BZ-S 8,160円(税込)
赤身スライス併せ盛り 1.0kg、ぼたん鍋味噌 3袋

BZ-A 6,760円(税込)
赤身スライス併せ盛り 800g、ぼたん鍋味噌 3袋

BZ-B 5,040円(税込)
赤身スライス併せ盛り 600g、ぼたん鍋味噌 2袋

BZ-C 3,640円(税込)
赤身スライス併せ盛り 400g、ぼたん鍋味噌 2袋

ぼたん鍋の作り方 (約4人前・猪肉600g程度)

季節の野菜、お好みの野菜・豆腐・こんにゃくを食べやすい大きさに切り揃えます。さが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。

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)を加えてよく溶かします。沸騰してきたら、猪肉・野菜・豆腐等の具材を入れます。

メに定番のうどんや中華麺はもちろん、残ったスープに生卵を落とし、半熟になったらスープと一緒にご飯にかけるのもオススメです。また、ご飯とチーズを入れて煮込めば、リゾットとしても楽しめます。



文化庁が推進する食文化の認定制度「100年フード 有識者特別賞」にぼたん鍋が選定されました。

国産天然猪肉

※一人前の目安 150g~200g ※粉山椒の無料サービス及び販売は終了いたしました。



写真はぼたん鍋ロース花盛りセット 600g

脂身の質が良い希少部位
「ロース」のみの花盛りセット
脂肪の乗りも良好で肉質も非常に柔らか
しっかりと肉の甘みが魅力

ぼたん鍋
ロース花盛りセット 冷凍
30日

BS-R6 12,640円(税込)
ローススライス 600g、ぼたん鍋味噌 2袋

BS-R4 9,040円(税込)
ローススライス 400g、ぼたん鍋味噌 2袋



写真はぼたん鍋特選花盛りセット 600g

脂身と赤身のバランスが良い
特選併せ盛りの花盛りセット
色々な部位を併る事で
猪肉本来の美味しさを味わえる

ぼたん鍋
特選花盛りセット 冷凍
30日

BS-X6 8,440円(税込)
特選スライス併せ盛り 600g、ぼたん鍋味噌 2袋

BS-X4 6,240円(税込)
特選スライス併せ盛り 400g、ぼたん鍋味噌 2袋

ぼたん鍋

花盛りセット

綺麗な花盛りをご贈答やご自宅で。

猪肉豆知識

「ぼたん鍋発祥の地 丹波篠山」と「ぼたん鍋」の歴史

猪を始めとする獣肉の食用摂取については、古代の遺跡・遺構等から獣骨が出土する事や文献によって、古くから食されていたことが確認されています。ししとは獣肉の事で、猪のしし、鹿のししと古来より呼ばれていました。仏教の伝来以降「肉食の禁忌」とされてきましたが、人々は隠れて貴重なタンパク源として食していました。

「雪がちらちら丹波の宿に猪が飛び込む牡丹鍋」このデカンショ節の一説に唄われるぼたん鍋は、丹波篠山が発祥の地とされています。明治四一年、陸軍歩兵第七〇連隊が大阪堺から篠山に移転し、猪肉のみそ汁を食べたのが始まりで、それ以来、料理旅館を中心に丹波篠山を代表する冬の味覚として定着して来しました。



猪肉本来の芳醇な
香りを楽しむなら。

焼ぼたん

焼ぼたんセット

こぶりで柔らかなお肉を、付属の薬味やお好みの調味料でお召し上がりください。

※一人前の目安 150g~200g ※粉山椒の無料サービス及び販売は終了いたしました。

国産天然猪肉



写真は焼ぼたんロースセット 800g

脂身の質が良い希少部位
「ロース」のみの最高級セット
脂肪の乗りも良好で肉質も非常に柔らか
しっかりと肉の甘みが魅力

焼ぼたん
ロースセット 冷凍
30日

YBR-S 17,400円(税込)
ローススライス 1.0kg、薬味塩 6袋

YBR-A 14,000円(税込)
ローススライス 800g、薬味塩 6袋

YBR-B 10,500円(税込)
ローススライス 600g、薬味塩 3袋

YBR-C 7,100円(税込)
ローススライス 400g、薬味塩 3袋



写真は焼ぼたん特選セット 800g

脂身と赤身のバランスが良い
特選併せ盛りセット
色々な部位を併る事で
猪肉本来の美味しさを味わえる

焼ぼたん
特選セット 冷凍
30日

YBX-S 10,400円(税込)
特選スライス併せ盛り 1.0kg、薬味塩 6袋

YBX-A 8,400円(税込)
特選スライス併せ盛り 800g、薬味塩 6袋

YBX-B 6,300円(税込)
特選スライス併せ盛り 600g、薬味塩 3袋

YBX-C 4,300円(税込)
特選スライス併せ盛り 400g、薬味塩 3袋



写真は焼ぼたん赤身セット 800g

脂身の少ないヘルシーな
赤身肉の併せ盛りセット
猪肉の赤身にはコエンザイムQ10が豊富
赤身の味の濃さをしっかりと味わえる

焼ぼたん
赤身セット 冷凍
30日

YBZ-S 6,400円(税込)
赤身スライス併せ盛り 1.0kg、薬味塩 6袋

YBZ-A 5,200円(税込)
赤身スライス併せ盛り 800g、薬味塩 6袋

YBZ-B 3,900円(税込)
赤身スライス併せ盛り 600g、薬味塩 3袋

YBZ-C 2,700円(税込)
赤身スライス併せ盛り 400g、薬味塩 3袋

猪肉は意外にヘルシー

豊富な山の幸を食べた猪の肉は高たんぱく・低脂肪で一価不飽和脂肪酸・亜鉛・鉄分(ヘム鉄)が豊富に含まれています。また、ビタミンB6・B12を始め、ビタミンB群も豊富です。近年の調査で、猪肉の赤身部分に還元型コエンザイムQ10が豊富に含まれている事が分かりました。この還元型コエンザイムQ10が、牛肉・豚肉の2倍以上含まれています。自然の中に生きる「天然猪」は、豊富で力強い栄養価のある魅力的な食材です。

※日本農業新聞 2016年4月9日掲載

「焼」でこそ味わえる猪肉の魅力

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、牛や豚等と違って驚くほどあっ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くいただけます。お好みで刻みねぎや細切り野菜等を添えたり、ぼんずや柚子胡椒などもおすすめです。季節を問わず年中楽しんで頂ける商品です。

単品や量り売りもございます。詳しくは【おみやHP】をご覧ください。

<https://www.oomiya.com>

しし おおみや

検索



専門店だからできる、
良質な「ぼたん鍋」と「焼ぼたん」のお店



丹波篠山
おゝみや
三田店

丹波篠山の地より、自信を持ってお届けする
専門店ならではのジビエの魅力をご堪能ください。

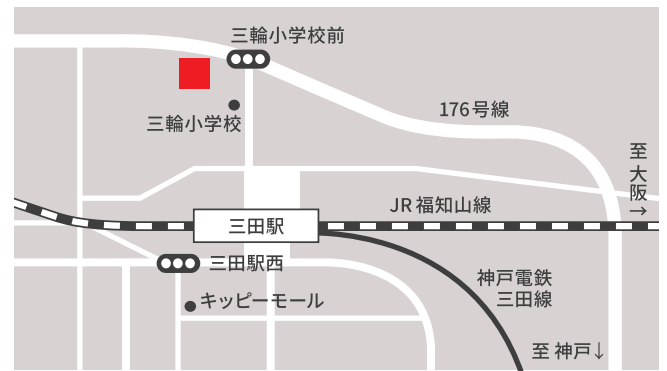


ぼたん鍋
ぼたん鍋 ロースコース ——— 7,500円
ぼたん鍋 特選コース ——— 6,000円
猪ロース or 特選/鍋野菜/前菜3種/鹿ロースト
白飯 or うどん/漬物/デザート



焼ぼたん
焼ぼたん ロースコース ——— 7,000円
焼ぼたん 特選コース ——— 5,500円
猪ロース or 特選/焼野菜/前菜3種/鹿ロースト
白飯 or うどん/漬物/デザート

※表示価格は一人前の料金(税込)です。写真はイメージです。



JR三田駅 北側出口より国道176号線方面へ徒歩5分

TEL: 079-562-2314 兵庫県三田市三輪1-13-35

レストラン
〈営業時間〉
11:30～21:00 (L.O.20:30)
※ご入店は20:00までお願い致します。
〈定休日〉
水曜日(10月15日～3月31日)
年末年始(12月28日～1月3日)
※12月27日まで無休
4月1日～10月14日までは夏季休業
お支払い/現金・クレジットカード
電子マネー

お肉の販売
〈営業時間〉
10:00～20:00
※年末年始は時間調整あり
〈定休日〉
水曜日(10月15日～3月31日)
元旦
※12月は無休
4月1日～10月14日までは夏季休業
お支払い/現金・クレジットカード
電子マネー



HP <https://www.oomiya.com/html/page11.html>
instagram https://www.instagram.com/oomiya_inosisi/
facebook <https://www.facebook.com/4429oomiya/>



お鍋&鹿肉セット

猪肉以外にも珍味な肉の数々をご用意しました。

お鍋セット ぼたん鍋以外にも、旨味たっぷりの「おゝみや特製鍋つゆ」で食すお鍋のセットです。

※一人前の目安 150g～200g

猪 大判薄切りの猪モモ肉を特製鍋つゆとしゃぶしゃぶで
ぼたん鍋よりも、猪の風味をダイレクトに楽しめる

猪しゃぶしゃぶセット 冷凍30日

SS-N6 6,640円(税込)
猪モモスライス 600g、鍋つゆ(希釈タイプ)

SS-N4 4,640円(税込)
猪モモスライス 400g、鍋つゆ(希釈タイプ)

写真は猪しゃぶしゃぶセット 600g

熊 旨味が濃く、脂身には牛肉の様な甘みがある
入荷数が非常に少なく、希少な肉のため数に限りがある

月の輪熊鍋セット 冷凍30日

BN-N6 12,640円(税込)
熊肉スライス 600g、鍋つゆ(希釈タイプ)

BN-N4 8,640円(税込)
熊肉スライス 400g、鍋つゆ(希釈タイプ)

写真は月の輪熊鍋セット 400g

雉 高タンパク・低カロリーで、コクのある旨味とサッパリとした
口当たりの良さは「食鳥の王様」にふさわしい美味しさ

きじ鍋セット 冷凍30日

FN-N6 6,640円(税込)
きじ肉スライス 600g、鍋つゆ(希釈タイプ)

FN-N4 4,640円(税込)
きじ肉スライス 400g、鍋つゆ(希釈タイプ)

写真はきじ鍋セット 400g

鴨 国内飼育、国内加工、安心の100%国産
ロース(胸肉)は脂身と赤身のバランスが良く非常に柔らか

合鴨鍋セット 冷凍30日

KN-N6 3,880円(税込)
合鴨ローススライス 600g、鍋つゆ(希釈タイプ)

KN-N4 2,800円(税込)
合鴨ローススライス 400g、鍋つゆ(希釈タイプ)

写真は合鴨鍋セット 400g

鹿肉セット ヘルシーな鹿の赤身はステーキやロースト、唐揚げなどにも最適です。

※一人前の目安 150g～200g

鹿モモスライスセット 冷凍30日

VR-Y6 6,300円(税込)
鹿ローススライス 600g、薬味塩 3袋

VR-Y4 4,300円(税込)
鹿ローススライス 400g、薬味塩 3袋

写真は鹿モモスライスセット 400g

鹿ローススライスセット 冷凍30日

VM-Y6 3,900円(税込)
鹿モモスライス 600g、薬味塩 3袋

VM-Y4 2,700円(税込)
鹿モモスライス 400g、薬味塩 3袋

鹿ロースブロックセット 冷凍30日

VR-Y6B 6,300円(税込)
鹿ロースブロック2～3本 約600g、薬味塩3袋

写真は鹿ロースブロックセット

鹿モモブロックセット 冷凍30日

VM-Y6B 3,900円(税込)
鹿モモブロック2～3本 約600g、薬味塩3袋

栄養満点の猪肉は、 わんちゃんに最適なスーパーフード！

猪肉は高たんぱく・低脂肪で一価不飽和脂肪酸・亜鉛・鉄分（ヘム鉄）が豊富に含まれています。また、ビタミンB6・B12を始め、ビタミンB群も豊富です。近年の調査で、猪肉の赤身部分に還元型コエンザイムQ10が豊富に含まれている事が分かりました。この還元型コエンザイムQ10が、牛肉・豚肉の2倍以上含まれています。その他の肥育畜肉とは異なり、自然の中に生きる[天然猪]ならではの豊富で力強い栄養価が魅力です。

100%国産天然猪肉！

山々を駆け巡り、大自然の恵みを食べて育った最高品質の国産天然猪肉です。

小型犬にも
オススメ！

100%無添加！

アレルギーの原因となる「保存料・着色料・香料」等の添加物不使用。抗生物質やホルモン剤の投与がない野生動物なので、アレルギーの心配も極めて少ない食材です。



無添加

100%
国産天然
猪肉

無添加・天然猪肉のドッグフード



猪ドライミンチ スティック

常温

PT-SMS 1,000円(税込)

猪ドライミンチスティック 40g

PT-SMSB 4,500円(税込)

猪ドライミンチスティック 200g



猪ドライミンチ フレーク

常温

PT-SMF 1,000円(税込)

猪ドライミンチフレーク 40g

PT-SMFB 4,500円(税込)

猪ドライミンチフレーク 200g



猪ドライミンチ ふりかけ

常温

PT-SMP 1,000円(税込)

猪ドライミンチふりかけ 40g

PT-SMPB 4,500円(税込)

猪ドライミンチふりかけ 200g



猪ジャーキー

常温

PT-SJ 700円(税込)

猪ジャーキー 40g

PT-SJB 3,150円(税込)

猪ジャーキー 200g

わんちゃんのおやつ猪セット

常温

PT-S2 6,840円(税込)

猪ジャーキー40g×2P、猪ドライミンチスティック40g×2P
猪ドライミンチフレーク40g×2P、猪ドライミンチふりかけ40g×2P

※写真はイメージです。

栄養満点の鹿肉は、 わんちゃんに最適なヘルシーミート！

鹿肉は他のお肉と比べてアレルギーになりにくく、「低脂肪・高タンパク・鉄分」が豊富で「脂質の摂取が気になる」「鉄分補給が必要」なわんちゃんにとって最適な食材です。青魚に多く含まれることで有名な、中性脂肪を減少させる働きがあるDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）は他のお肉にはほとんど含まれていない成分ですが、鹿肉には多く含まれています。また脂質代謝に関与するビタミンB2や多価不飽和脂肪酸を多く含み、リノール酸やα-リノレン酸も多く含んでいます。

100%国産天然鹿肉！

山々を駆け巡り、大自然の恵みを食べて育った最高品質の国産天然鹿肉です。

小型犬にも
オススメ！

100%無添加！

アレルギーの原因となる「保存料・着色料・香料」等の添加物不使用。抗生物質やホルモン剤の投与がない野生動物なので、アレルギーの心配も極めて少ない食材です。



無添加

100%
国産天然
鹿肉

無添加・天然鹿肉のドッグフード



鹿ドライミンチ スティック

常温

PT-VMS 1,000円(税込)

鹿ドライミンチスティック 40g

PT-VMSB 4,500円(税込)

鹿ドライミンチスティック 200g



鹿ドライミンチ フレーク

常温

PT-VMF 1,000円(税込)

鹿ドライミンチフレーク 40g

PT-VMFB 4,500円(税込)

鹿ドライミンチフレーク 200g



鹿ドライミンチ ふりかけ

常温

PT-VMP 1,000円(税込)

鹿ドライミンチふりかけ 40g

PT-VMPB 4,500円(税込)

鹿ドライミンチふりかけ 200g



鹿ジャーキー

常温

PT-VJ 700円(税込)

鹿ジャーキー 40g

PT-VJB 3,150円(税込)

鹿ジャーキー 200g

わんちゃんのおやつ鹿セット

常温

PT-S1 6,840円(税込)

鹿ジャーキー40g×2P、鹿ドライミンチスティック40g×2P
鹿ドライミンチフレーク40g×2P、鹿ドライミンチふりかけ40g×2P



鹿ミンチ

冷凍

PT-VM 300円(税込)

鹿ミンチ 100g

※写真はイメージです。

鹿ミンチ（生食）の与え方と保存方法

- ①使用方法** 自然解凍もしくは冷蔵庫で解凍しお使いください。始めはティースプーン1杯程度をいつものフードにトッピングして与えてください。便の状態を見ながら少しずつ量を増やして与えてください。
- ②生肉を食べない時** フライパンで軽く焼いてください。慣れてきたら少しずつレアにしていき、最終的に生で与えてください。
- ③軟便や下痢** 下痢を起こした場合は、いったん生肉をやめてこれまでの食事に戻してください。下痢が落ち着いたら②の行程で様子を見ながらお試しください。
- ④保存方法** 早く使い切っていただくのがベストですが、保存する場合は直接空気に触れないようラップなどに包み、冷凍庫で保存してください。

<https://www.oomiya.com>

しし おおみや

検索



インターネットでのお買い物では、クレジットカード・Amazon Pay・代金引換・PayPay・コンビニ決済がご利用いただけます。

フリーダイヤル

0120-440038

丹波篠山 おおみや〈本店〉兵庫県丹波篠山市乾新町40 TEL.079-552-0352

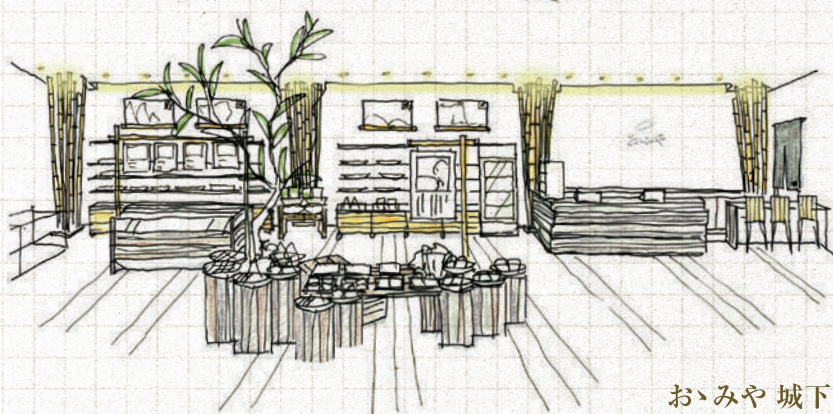
受付時間 AM9:00~PM5:00(月~土) ※4月~10月は水曜・日曜定休日

- 電話注文でのお支払いは、代金引換またはお振込になります。
- 代引手数料はご購入金額に応じて別途頂戴いたします。
- お振込の場合は入金確認後の発送となります。
- 電話番号のお間違えのないよう、よくご確認のうえおかけください。

配送料(税込)
基本 1,441円
北海道 2,948円
沖縄 3,146円

丹波篠山がギュツと詰まった、

お、みやの 新たな提案



城下町店
来春
オープン

お、みや 城下町店
〒669-2332
兵庫県丹波篠山市
北新町 118-1

