

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・販売まで当店で一貫して行います。**契約猟師**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、**契約猟師**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く、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**」の割合が大きいたことが確認されました。

※日本農業新聞2016年4月9日掲載

おみや店舗紹介



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】3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】10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
“おみや”のお得な情報や最新情報をお届けします。



【お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
<https://www.oomiya.com>

●お支払いは、クレジットカード・Amazon Pay・コンビニ決済・PayPay・代金引換が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**
0120-440038
受付時間/AM9:00~PM5:00(月~土)
※3月~10月は水曜・日曜定休日
※送料など、詳しくはホームページでご確認ください。

●時間帯によって、電話がかかりにくい場合がございます。そのような場合はお手数ですが再度おかけください。
●電話番号はお間違えないよう、よくご確認ください。
●お支払いは、代金引換・お振込がご利用いただけます。
●代金引換ご利用の場合は、別途代金引換手数料がかかります。
●お振込でのお支払いは、入金確認後の商品発送となります。詳しくは係員にお問い合わせください。
●カタログの商品価格、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	食塩相当量 0.1g	食塩相当量 0.1g	食塩相当量 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。

冬の味覚の最高峰、猪肉料理といえよこれ

ぼたん鍋

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査で練り上げた、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。



ぼたん鍋 特製味噌

猪肉の部位

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

濃厚な味わいが特徴で、脂肪の旨味も楽しめる焼肉にオススメな人気の部位です。



バラ

最も白身脂肪の比率が多い部位です。脂肪の香ばしさを最も堪能できるのが特徴です。



モモ

白身(脂肪)よりも赤身の比率の多い部位です。赤身の旨味をもっとも味わえるのが特徴です。



ぼたん鍋の作り方

(約4人前猪肉600g程度)

- 一、季節の野菜、お好みの野菜・豆腐・こんにや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。沸騰してきたら、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鍋に入れて煮込めば、残ったスープも最後まで味わっていたけます。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

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、網焼や鉄板焼にな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。



ジビエの中では断トツの旨味

希少なツキノワグマ

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。

熊肉



塩コショウだけでも十分美味しくいただけますが、お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おすすめです。お肉自体が非常にあっさりとしているので、竜田揚げ等の揚げ物やアヒージョ等もおすすめです。

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、コー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、脂身には牛肉の様な甘みがありますが、脂肪はとてもあっさりとしています。「熊鍋」「すき焼き」「焼肉」と、煮ても焼いても美味しい食材です。

播州百日どり・合鴨・雉のお鍋

一、季節の野菜、お好みの野菜・豆腐・こんにやく等を食べやすい大きさに切り揃えます。

二、鍋に水を約1.2リットルと特製鍋つゆを入れます。つゆの濃さはお好みで調整してください。

三、沸騰してきたら、お野菜等を入れて蓋をし、一度煮立たせます。

四、お野菜等を入れて一度煮立たせたお鍋にお肉を入れます。

五、再び煮立ってきたら、食べ頃です。

六、鍋のシメには、うどんや中華麺、またはご飯と溶き卵で雑炊もおすすめです。



特製鍋つゆ



猪肉以外にも魅力的な食材を取り揃えています



ジビエシャルキュトリー 猪肉専門店ならではの、猪や鹿などのジビエで作った野趣味あふれる加工食品



オリジナル惣菜 ジビエや丹波地域の名産を使った、バラエティー豊富なオリジナル惣菜

国産ジビエ 猪肉以外にも、鹿や熊、キジや合鴨など、なかなかお目にかかれな珍味な肉の数々



丹波地域の特産品 丹波篠山産の黒大豆枝豆や丹波栗、山の芋など、全国的にも有名な丹波地域の特産品