

あしがらジビエ工房



緑豊かな自然あふれる丹沢山地に抱かれた足柄上地域。
野生動物の命を無駄にしない持続可能な環境を目指して、丁寧に
処理加工された美味しいジビエを製造しています。

ぜひ、森の恵み“ジビエ”をご堪能ください。

ASHIGARA
GIBIER



～あしがらジビエ工房～

足柄上郡5町（中井町・大井町・松田町・山北町・開成町）が連携して、ニホンジカやイノシシなどの有害獣による農作物被害、森林環境の悪化、生活環境への影響等を解決するため、JAかながわ西湘とともにジビエ処理加工施設を立ち上げました。

あしがらジビエ工房

TEL 070 - 1434 - 1228

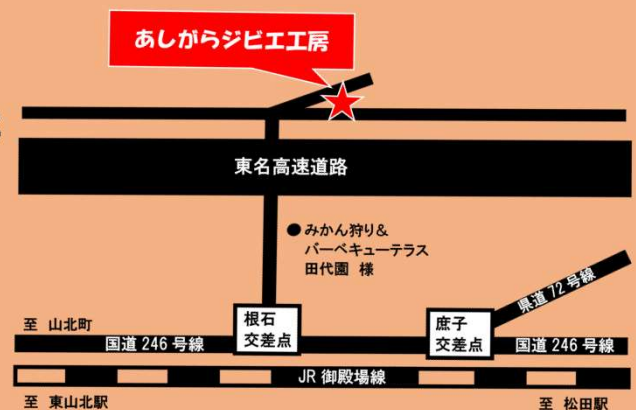
ご注文承っております！

〒258-0004

神奈川県足柄上郡松田町松田庶子1213-1

営業時間 9:00～12:00

休業日 水曜日・日曜日

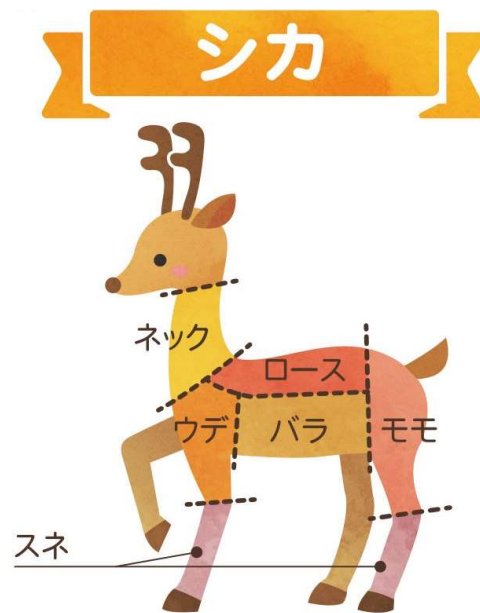


～ あしがらジビエ工房 ～

価格表

部位名		価格
シカ肉	ヒレ	3,800円/kg
シカ肉	背ロース	4,200円/kg
シカ肉	内モモ	3,700円/kg
シカ肉	外モモ	3,500円/kg
シカ肉	芯玉	3,200円/kg
シカ肉	端材 (ウデ・スネ他挽き肉用材)	1,900円/kg

※時期・販売内容等により、価格は前後する可能性があります。



おすすめ料理

カレー

シチュー

▶ バラ、スネ、ネック
スジがあるほどおいしい。

ステーキ

から揚げ

▶ ロース、モモ



鹿智シチューちゃん

特徴

「もみじ」と呼ばれる鹿肉は、低脂肪で高たんぱく質。しかも普段の食生活で不足しがちな、鉄分が多く含まれています!