

poro wacca (北見市)

北見エゾシカ熟成 (ドライエイジング) 内モモステーキ



紹介画像①



紹介画像②

北海道、オホーツク圏の厳選されたエゾシカ肉を信頼のおける一流の契約ハンター様からのみ、鮮度の高いエゾシカ肉を選定し仕入れ、厳しい品質管理のもとで熟成させ、エゾシカ肉の風味、コク、柔らかさを最大限に引き出した状態でお届けいたします。

しっかりしたお肉の旨みと柔らかさお楽しみ頂ける熟成内モモ肉をステーキの厚さにカットさせて頂きましたので、お手軽に本格的なジビエをお楽しみ頂けます。

簡単な調理方法を同封させていただいておりますので、ご家庭でも簡単に本格ジビエをお楽しみいただけます。

熟成され旨味が凝縮されたステーキ用のエゾシカ肉を是非ご賞味ください。

商品概要

| | |
|--------|-----------------------|
| ジャンル | その他の食品 |
| 規格・容量 | 内モモ ステーキカット肉350g以上×1袋 |
| 希望小売価格 | 3,980円 (税込) |
| 原材料 | エゾシカ肉 |
| 保存方法 | 冷凍 (-18℃以下) |
| 品質保持期限 | 製造より-18度以下保存で365日 |
| 年間生産量 | 500 |
| 最小取引数量 | 1 |

お問い合わせ

| | |
|--------|---|
| 団体・企業名 | poro wacca |
| 代表者 | 代表 林 徹 |
| 住所 | 〒090-0052 北海道北見市北進町1-11-10 |
| 電話 | 0157-57-4884 |
| FAX | 0157-57-4918 |
| 担当者 | 代表 林 徹 |
| ホームページ | https://porowacca.shop-pro.jp/ |