

poro wacca (北見市)

北見エゾシカ熟成 (ドライエイジング) ロースステーキ



紹介画像①



紹介画像②

こちらの商品は2016年度フードアクションニッポンアワード究極の日本の100選に選ばれました。信頼のおける一流の契約ハンター様から選定して仕入れた北海道オホーツク圏で獲れた鮮度の高いエゾシカ肉を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、柔らかさを引き出した状態でお届けいたします。熟成後、すぐに急速凍結させ美味しさをそのままでお届けいたしております。熟成され旨味が凝縮されたロース肉をステーキの厚さにカットさせて頂きました。簡単な調理方法を同封させて頂いておりますので、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	ロース ステーキカット肉580g以上×1袋
希望小売価格	5,980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/