

ジビエをお買い上げの皆様へ

この度は旬旬堂の天然ジビエをお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。
ジビエに関しまして、注意点がございますので、ご確認の上、調理してください。

⚠ ジビエは十分に火を通してください ⚠

加熱が不十分ですと、食中毒の危険があります。肉の中心温度が 75℃に達して 1分以上の加熱をする必要があります。様々な調理法がありますが、自己責任でお願いします。調理器具は他の食材と併用せず、使用前、使用後は十分な洗浄と消毒をお願いします。調理中、肉汁等が他の食材等にかからないように注意してください。また、ジビエは自然の物です。ジビエ特有の香りや、味や肉質には個体差があることをご理解ください。

天然鴨 丸体毛付き・毛抜き 冷蔵

冷蔵品ですので 4℃以下での保管をお願いします。
天然鴨、野鳥については〈血抜き〉〈内臓抜き〉はしてありません。調理法に合わせてすぐに下処理をしていただき、早めに調理、召し上がって頂くことをお勧めします。自然の物になるため、羽根の中に虫等もいる場合がございます。
他の食材との保管はご遠慮ください。

毛抜き処理されている物については筆毛処理、炙り処理はしてありません。
毛抜きしてある物は毛付きより傷みやすいので早めに調理してください。



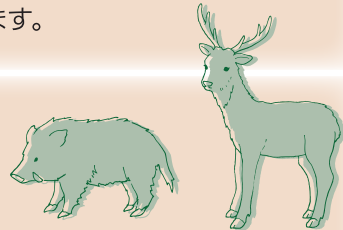
天然鴨 解体 冷凍

冷凍品ですので -18℃以下での保管をお願いします。
常温での解凍を避け、冷蔵庫で解凍してください。
解凍後は速やかに調理してください。
賞味期限は -18℃以下で半年ですが、(家庭用冷凍庫では 1~2 ヶ月を目安に) 期限に関わらず早めに調理して頂くことをお勧めします。

※解体の捌き方は
裏面をご覧ください

天然猪・鹿・穴熊 解体 冷凍

冷凍品ですので -18℃以下での保管をお願いします。
常温での解凍を避け、冷蔵庫で解凍してください。
解凍後は速やかに調理してください。
賞味期限は -18℃以下で半年ですが、(家庭用冷凍庫では 1~2 ヶ月を目安に) 期限に関わらず早めに調理して頂くことをお勧めします。



商品に関する、ご質問・お問合せは(株)旬旬堂まで

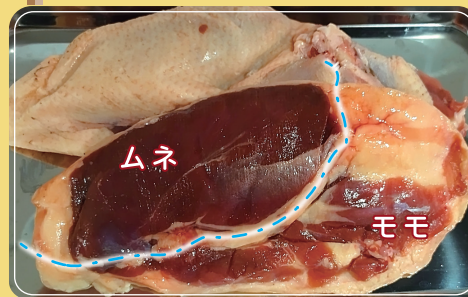
天然鴨 解体の捌き方

保存方法・解凍についての
注意事項は、表面【天然鴨】
解体 冷凍 をご覧ください。



内容

ムネ肉とモモ肉の半身 2枚



▲半身はムネ肉とモモ肉がくっついてます。

皮の方から見るとモモ肉が出っ張っている
のでモモ肉を持ち上げてムネ肉との境目を
包丁で切り離し余分な皮やスジを切り離
してください。

ガラ



砂肝・心臓



手羽元



※手羽元は入っていない場合があります。

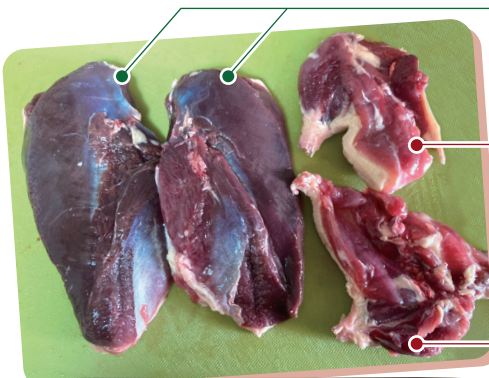
ムネ肉

銀色の薄皮と
筋を取り除く。

モモ肉

骨がついて
います。

7~8mmに
スライスして鴨鍋



- ✓ ムネ肉は整形してローストやスライスして鴨鍋に。
- ✓ モモ肉や手羽元は煮込み。モモ肉は小さいので骨を取り除いてスライスし、鴨鍋にしてもよいです。
- ✓ 砂肝・心臓はアヒージョや塩焼きに。
- ✓ ガラは出汁に使ってください。



株式会社 旬旬堂

TEL.0120-934-088 FAX.0120-934-099

〒880-0911 宮崎県宮崎市田吉 207-2 TEL.0985-40-7657 FAX.0985-40-7189

宮崎 旬旬堂

検索

<https://www.shunjundo.jp>