

生まれも育ちも鹿児島産。ヘルシーで高たんぱく！！ 鹿児島オーストリッチ ダチョウ肉

臭みやクセがなく、繊細な旨味がおいしい、最高の味と質を誇る鹿児島県産、無添加の飼料で育ったダチョウ肉。秘密は鹿児島の温暖な気候、そして10年以上かけて開発した独自の餌と水にあります。100%赤身の肉は、低脂肪、高タンパク、高铁分でヘルシー。女性、高齢者、アスリートなど、全ての方におすすめしたい肉です。飲食店様にも大変喜ばれており、お店の看板メニュー、他店との差別化にご活用いただいています。ここにしかない技術とノウハウが生み出した、最上級の味と品質をお約束します。



モモ漬茶漬け



ハツ カルパッチョ



フィレ肉ステーキ



ダチョウのしゃぶしゃぶ



フィレ肉ロースト

肉の特徴

美味しく、食べやすい
臭みがなくさっぱり

低脂肪、高タンパク、
高铁分でヘルシー

居酒屋、フレンチ、イタリアン、
どんな料理、お酒にも合う！

砂肝
コリコリとした食感とピンク色の見た目が美しい希少部位

レバー
プリプリしていて濃厚な旨味があるレアな部位

ハツ
食感がありながらも柔らかく、臭みもない
表面を覆う脂身も美味

ネック
筋が多いが旨味がある
煮込み料理やスープに

もも
中程度の柔らかさ
幅広く使用可能

フィレ
キメが細かく大変柔らかい
火を通す料理にも扱いやすい

ドラム
やや噛み応えがあるが、旨味が強い

ダチョウ肉からとれる肉は、全体がもも肉です。柔らかくキメの細かい部位をフィレ、硬めですが旨味のある部位をドラムとよんでいます。またダチョウは飛ばないため、ムネ肉はありません。

お問合せは

株式会社 グローバルフーズ

TEL:03-5749-1308 FAX:03-5749-1303

E-mail: info@global-foods.co.jp