

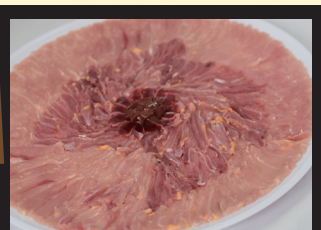
国内ではほとんど流通していない希少価値が高い肉

日本キジ

キジの肉は「山のフグ」とも呼ばれており、高たんぱく、低カロリーでうまみが凝縮されています。キジ肉の薄造りはフグの刺身のように淡く透けます。口に入れると嘯むというより、とろける感じ、うま味も濃厚です。そんな日本キジのおいしさを知ってもらいたいという思いで、10年ほど食用の研究に情熱を注いできた中で、ようやく商品化された希少価値が高い「日本キジ」。

肉の特徴

- 国内でほとんど流通していない希少な肉種
- JR九州の豪華寝台列車「ななつ星in九州」の車内肉として採用された実績あり
- 飼育期間に9カ月を要する
- 高たんぱく、低カロリーでうまみが濃く、「山のフグ」と呼ばれる



「ストレスに弱く気性が荒い」ため飼育が難しい。「湿度や雨にも影響を受けるし、タカやイタチなどの天敵が近づけば餌を食べなくなってしまう。常に細心の注意が必要。」。エサの独自の配合比率は長年飼育を続けてきて、試行錯誤の結果生まれました。「飼料作りは毎年がチャレンジ。学術書や各種報告例などを読んで研究を重ねている」。「山のフグ」と呼ばれる食感や濃厚な味わいをぜひ一度味わってほしいです。

お問い合わせは

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

日本キジ
部位

- ◆もも肉 ◆むね肉 ◆ガラ ◆ササミ
- ◆手羽先 ◆手羽元 ◆内臓