

焼ばたんセット 「ゆずばんず」でお召し上がりください。



豚身の質が良い、希少部位のみの厳選カットです。

- 焼ばたん上選セット** 熟成30日
- YBR-S 17,800円(税込)
 - YBR-A 14,400円(税込)
 - YBR-B 10,800円(税込)
 - YBR-C 7,400円(税込)
- 上選スライス150g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 上選スライス100g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 ローススライス50g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 上選スライス400g、特製ばんず1個、焼山椒1個



豚身と身のバランスの良い、特選部位を盛りつけたセットです。

- 焼ばたん特選セット** 熟成30日
- YBX-S 11,600円(税込)
 - YBX-A 9,440円(税込)
 - YBX-B 7,080円(税込)
 - YBX-C 4,920円(税込)
- 特選スライス150g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 特選スライス100g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 特選スライス60g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 特選スライス400g、特製ばんず1個、焼山椒1個



豚身の少ないヘルシーな、赤身の併せ盛りセットです。

- 焼ばたん上選セット** 熟成30日
- YBZ-S 7,800円(税込)
 - YBZ-A 6,400円(税込)
 - YBZ-B 4,800円(税込)
 - YBZ-C 3,400円(税込)
- 上選スライス150g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 上選スライス100g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 上選スライス60g、特製ばんず1個、焼山椒1個
 上選スライス400g、特製ばんず1個、焼山椒1個

- 国産天然豚肉リ切り** お好みのチョイスで ※200gから盛ります。
- HK-R ローススライス 1,700円(税込)/100g
 - HK-KR 肩ローススライス 1,300円(税込)/100g
 - HK-W パラスライス 1,200円(税込)/100g
 - HK-X 特選スライス(併せ盛り) 1,080円(税込)/100g
 - HK-Z 上選スライス(併せ盛り) 700円(税込)/100g
 - HK-R 切落し 300g 1,080円(税込)/1P
 - HK-KR 切落し 1kg 3,000円(税込)/1P



- 国産ジビエ** 豚肉以外に豚肉以外の肉中 ※200gから盛ります。
- HK-VR 鹿肉ロースブロック 800円(税込)/100g
 - HK-VM 鹿肉モモブロック 500円(税込)/100g
 - HK-B 熊肉スライス 1,800円(税込)/100g
 - HK-D 合鴨ローススライス 450円(税込)/100g
 - HK-F きじ肉スライス 650円(税込)/100g
- 高タンパク・低カロリー、脂肪が多量に含まないヘルシーな食材。
 高タンパク・低カロリー、脂肪が多量に含まないヘルシーな食材。
 高タンパク・低カロリー、脂肪が多量に含まないヘルシーな食材。
 高タンパク・低カロリー、脂肪が多量に含まないヘルシーな食材。
 高タンパク・低カロリー、脂肪が多量に含まないヘルシーな食材。



お電話での注文方法
 アドバイスや在庫確認はしじおみや
0120-440038

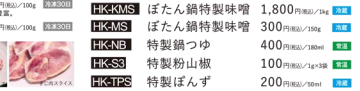
インターネットの場合
<http://www.oomiya.com>

●決済方法は、代金引換・クレジットカード決済がご利用いただけます。

送料について
 基本950円 北海道2,100円 沖縄2,500円となります。

- シールキュートー単品** 猪肉専門店ならではの野味あふれる加工食品
- HM-SK 燻製 2,000円(税込)/250g
 - HM-SP 猪黒胡椒 2,000円(税込)/250g
 - HM-SS 猪ソーセージ 330円(税込)
 - HM-FSS 猪フランク5本 1,200円(税込)/400g
 - HM-D 合鴨燻製 2,000円(税込)/300g
 - HM-DP 合鴨黒胡椒 2,000円(税込)/300g
 - HM-JKY 猪ジャッキー 430円(税込)/20g

- おみや調味料** 猪肉専門店おみやの選んだ味
- HK-KMS ぼたん鍋特製味噌 1,800円(税込)/1kg
 - HK-MS ぼたん鍋特製味噌 300円(税込)/150g
 - HK-NB 特製鍋つゆ 400円(税込)/180ml
 - HK-S3 特製粉山椒 100円(税込)/1g×300粒
 - HK-TPS 特製ばんず 200円(税込)/100ml



フライバーについて
 お客様からいただいた個人情報は商品の発送とご連絡には一切使用いたしません。当社が責任を持って安全に保管・保護し、第三者に譲渡する事はありません。

- お支払い方法について**
- お支払いには**クレジット**（代金引換）をお願いします。クレジット手数料はお客様が負担いたします。
 - お支払いの都合は、お客様自身の責任ととなります。詳しくはお問い合わせください。
 - お取引の履歴は、お取引すべてを履歴として保存しております。
- お届けについて**
- ご注文をお受けしてから1週間程度で発送いたします。到着日の指定はできません。お早急のご注文をお待ちしております。
 - お急ぎの場合は、着日指定をお受けできない場合がございます。
 - 送料はお客様が負担するものとさせていただきます。
 - 送料はお客様が負担するものとさせていただきます。
 - 送料はお客様が負担するものとさせていただきます。

【保存方法について】 冷蔵 冷凍 常温
 食品と一緒に包装してお送りいたします。保存・流通方法が異なります。詳しくは商品ページをご覧ください。

送料について
 基本950円 北海道2,100円 沖縄2,500円となります。



食べればわかる
 自然の恵みを
 ご家庭で

産地直送



丹波篠山
おみや

本店/篠山市乾新町40
 TEL (079) 552-0352

丹波篠山の地より良質のジビエをフレッシュな状態でお届けします。

猪肉専門店おみやだからできる、ボリューム満点のジビエBBQセット!!



ジビエBBQセット(約3人前)

BBQ-C 3,900円(税込) 冷凍30日
 猪肉 200g、鹿肉 200g、合鴨肉 200g、
 猪ソーセージ5本、猪フランク 3本

ジビエBBQセット(約6人前)

BBQ-B 7,700円(税込) 冷凍30日
 猪肉 400g、鹿肉 400g、合鴨肉 400g、
 猪ソーセージ10本、猪フランク 6本

ジビエBBQセット(約10人前)

BBQ-A 12,500円(税込) 冷凍30日
 猪肉 700g、鹿肉 700g、合鴨肉 700g、
 猪ソーセージ15本、猪フランク 10本

写真はジビエBBQセット(約6人前)



鹿肉ロースト

鹿肉のアーヒョ

鹿肉竜田揚げ

鹿肉ロースセット 冷凍30日

VR-PS 4,600円(税込)
 鹿肉500g(ブロック2~3本)、特製ぼんず3袋

「丹波鹿」は、豊かな自然と食材の宝庫といわれる兵庫丹波篠山の山野を駆けめぐる、美味し自然の恵みを存分に食しながら生息した野生の日本鹿です。特に、春の新芽をたっぷり食べた若鹿は、肉質も柔らかく大変美味です。肉類の中でも栄養価が高いとも言われる「鹿肉」は低脂肪・高たんぱく・鉄分も豊富で、牛肉や豚肉に比べて、カロリーは約80分の1、脂肪分は約4分の1と脂質の塊感を気にする方、鉄分補給を必要とされる方に最適なヘルシーメートと言えます。獣医師と比べるとクセも少なくさっぱりしており、多くの調理に利用できます。ステーキやロースにするとあっさりしており、付属の「特製ぼんず」やソースを飲めば豊富なメニュー展開が可能になります。竜田揚げなどのファストフード感覚の調理とも相性が良く、日本人が昔から慣れ親しんでいた醤油やみりんなどの酸味調味料との相性も抜群です。



猪焼製・黒胡椒セット 冷凍

HM-S2 4,000円(税込) 猪焼製250g・黒胡椒 250g



合鴨焼製・合鴨黒胡椒セット 冷凍

HM-D2 4,000円(税込) 合鴨焼製300g・合鴨黒胡椒 300g

※こちらの商品は冷凍保存が可能な商品です。



猪・合鴨セット 冷凍

HM-SD2 8,000円(税込)
 猪焼製250g、猪黒胡椒250g、
 合鴨焼製300g、合鴨黒胡椒300g



猪バラエティーセット 冷凍

HM-SSS 4,660円(税込)
 猪焼製250g、猪黒胡椒250g、
 猪ソーセージ100g×2



猪ジャーキーセット 冷凍

HM-JS 4,300円(税込)
 猪ジャーキー30g×10P

おみやが認めた鮮度の落ちない急速冷凍技術「フロトン凍結」

新鮮な状態で美味しさをそのまま閉じ込めることにより冷蔵保管と同等の鮮度が保たれます。お肉を解凍する時に流出するドリップ量を抑える技術が素晴らしい、常に新鮮なお肉を食卓にお届けいたします。家庭用冷凍庫で保存(賞味期限内)ができますため、お客様が食べたタイミングでお召し上がりいただけます。ご賞答にも安心、ご自宅でも美味しく召し上がれます。
※ドリップとは、解凍した食品を解凍する際に食品の内側から流出する液体のことで、ドリップとともに食品本来の風味や旨味も流出してしまいます。

品質へのこだわり

契約猟師から直接に入れ、熟練職人の手で処理される当社のジビエは、臭みも無く芳醇な旨味があります。当社独自の規格のもと、契約猟師に指導を行い適切な処理の猪のみを仕入れます。

猪肉の栄養と効果

猪肉は、牛肉や豚肉と比べて高タンパク・低カロリー・低脂肪で、カルシウムやタウリン・ビタミンB1やコラーゲンも豊富に含まれるヘルシーな食材です。新陳代謝やエネルギー代謝、免疫反応などに効果的な亜鉛や、貧血予防等に効果的と言われる鉄(ヘム鉄)も豊富に含まれています。

猪肉の新たな可能性、コエンザイムQ10

猪肉の赤身には心身の老化抑制に効果的な機能性成分コエンザイムQ10が牛肉・豚肉の2倍以上。コエンザイムQ10は、体内でそのまま活用できる「還元型」、体内で活用されにくい「酸化型」で構成されており、猪肉の赤身には、そのまま体内で活用できる「還元型」の割合が大いことが確認されました。※日本産畜産2016年4/9日刊掲載