

ジビエジャポン

猪トルネード

150g (冷凍)

見た目のインパクトもありますが、脂の旨みを強く感じられるソーセージとなっています。軽く焼いてお召し上がりください。



¥1,000 (税込)

ジビエジャポン

鹿トルネード

140g (冷凍)

見た目のインパクトもありますが、脂の旨みを強く感じられるソーセージです。竹炭が練りこんであり、デトックス効果も期待できます。



¥1,000 (税込)

ジビエジャポン

猪ボロニア

60g×2 (冷凍)

軽く焼いて食べると、脂の美味しさに驚きます。サッパリとしているのに食べ応えもあるボロニアソーセージはご家族皆が好きな味だと思います。



¥900 (税込)

ジビエジャポン

鹿ボロニア

60g×2 (冷凍)

軽く焼いて食べると、脂の美味しさに驚きます。サッパリとしているのに食べ応えもあるボロニアソーセージはご家族皆が好きな味だと思います。



¥900 (税込)

ジビエジャポン

猪ハンバーグ

150g (レトルト)

湯栓でOK すぐ食べられる簡単調理。



¥700 (税込)

ジビエジャポン

猪つくね

50g×2 (レトルト)

湯栓でOK すぐ食べられる簡単調理。



¥700 (税込)

ジビエジャポン

猪カレー

150g (レトルト)

湯栓でOK すぐ食べられる簡単調理。



¥700 (税込)

クルックフィールズ シャルキュトリー

ソーセージ (豚、猪)

200g (冷凍)

木更津市内にある国産ジビエ認証を取得した食肉処理施設で処理された猪と、千葉県内で育った豚のソーセージ。



¥1,700 (税込)

<p>ジビエジャポン</p> <h2>BBQ セット (1~2人)</h2> <p>580g (冷凍)</p> <p>猪肩ロース・ももスライス肉の他にフランクフルトをセットした BBQ セット。ジビエの雰囲気を楽しめるお手軽なセットです。</p> <p>【詰め合わせ内容】 猪フランクフルト 1本 80g×2本 / 猪つくね (シヨード) 1本 50g×2本 / 猪ポロニア 1枚 60g×2枚 / 猪モモ 100g / 猪肩ロース 100g</p> <p>¥4,200 (税込)</p>	<p>ジビエジャポン</p> <h2>BBQ セット (3~4人)</h2> <p>1746g (冷凍)</p> <p>合計重量 1746g の BBQ セット。ジビエを満喫できるセットです。ご家族と、ご友人といつもと違う BBQ のメニューとしてお使いください。</p> <p>【詰め合わせ内容】 猪フランクフルト 1本 80g×2本 / 猪つくね (ロング) 1本 150g×2本 / 猪ポロニア 1枚 60g×4枚 / トルネード 1本 150g×2本 / 猪ソーセージ 1本 23g×2本 / 猪モモ 300g / 猪肩ロース 200g / 猪バラ 200g</p> <p>¥10,300 (税込)</p>
--	---

— レンタル —



テンマクデザイン
 スモーカー、チップセット
 ¥1,000 (税込)

スタンド付きのスモーカー。
 コンロやバーナーをお持ちの方にオススメ。



ロゴス
 スモーカー、チップセット
 ¥1,500 (税込)

ロゴス製、縦型のスモーカー。
 食材を吊るして燻製することも可能。