

# 究極のジューシーさと風味を心ゆくまでご堪能ください

## 飛騨地鶏の焼き鳥(冷凍)



1パック/5本入り  
1本110円～

【販売期間】 通年

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

焼き鳥の定番、「モモ」や「かわ」はもとより、1羽から少量しか採れない「せせり」や「ハツ」「ぼんじり」など全10種類の焼き鳥串を製造しています。

父親が大型軍鶏・母親が名古屋コーチンから生まれる飛騨地鶏は、日本農林規格(地鶏肉特定JAS規格)を取得している飛騨地方で唯一生産されている地鶏です。

自宅でお気軽に、ホットプレートやフライパンで焼いても、表面は香ばしく中はジューシーに美味しくお召し上がりいただけます。飛騨地鶏の風味の豊かさと歯ごたえをご堪能ください。シンプルに塩だけの味付けがおすすめです。

【焼き鳥串の種類】モモ、せせり、ふりそで、ハツ、ぼんじり、ホルモン、砂肝、かわ、軟骨

お問い合わせ

飛騨流葉牧場(社会福祉法人めひの野園)

住所 飛騨市神岡町伏方1919-2 TEL 0578-82-3790

URL <https://www.mehino.jp/hida>



# 自然の恵み「しいたけ」、甘辛がやみつきになる「うま辛煮」をどうぞ



飛騨菌床  
しいたけ

1パック/100g  
190円

【販売期間】 11月～5月

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

飛騨地方で生産されるやまっこしいたけと言われるブランド菌床しいたけです。BBQなどでそのまま焼いて食べても、香りも良く肉厚で歯ごたえも抜群です。



うま辛椎茸煮

1袋/150g  
400円

【販売期間】 通年

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

生椎茸をスライスし、冷凍してから煮るので味のしみ込みが良くなります。また、3時間程じっくり煮込み色とつやを出しています。

椎茸と醤油は地元産を使用し、甘辛く煮てありますので、お茶漬け、お寿司やうどんの具、おつまみ、卵焼きに入れても美味しいです。

お問い合わせ

株マコト

住所 下呂市小川1181 TEL 0576-25-7788

URL <http://makoto.geroichiba.jp>

