

SIZUKA EXPRESS

犬猫のおやつズカ 〒066-0081 北海道千歳市清流 6 丁目 2-11 TEL. 0123-21-8411

2020.04 ISSUE



一番人気!サクサク仕上げのsizukaのエゾ鹿スライスジャーキーは、手で簡単に千切れめます。単純に乾燥させただけではこんなにサクサクになりません。その秘密をちょっとだけお見せしちゃいます!!



1.これがエゾ鹿ももの原木! 2.不要な筋や脂を丁寧に手作業で取り除きます。3.部位ごとに分け、しんたま、シキンゴ、内もも、外ももの赤身だけを使って薄くスライスします。4.手作業で綺麗に並べてじっくり乾燥して出来上がり♪

この工程があるからサクサクに仕上がるんですね。

Q&A Q. どのくらい生肉を使うの?

A. 乾燥後のジャーキーは約25%の重さになります。400gの生肉から出来上がるエゾ鹿スライスジャーキーは約100g。低温でじっくり乾燥させるので旨味が凝縮されていて美味しいのです。

