



GIBIER JAPON CATALOG VOL.3

千葉房総エリアで獲れた極上のジビエを老舗日本料理店「竹りん」からお届けします。





千葉房総エリアで獲れた自然の山の恵み。 日本国内でも上質なジビエを加工販売する 『ジビエジャポン』。

ジビエとは、フランス語で『狩猟で得た天然の鳥獣肉』を意味します。
フランスでは高級食材とされ、今もなお愛されています。
野山を駆け巡る天然のお肉は、身が引き締まり、栄養価も高く、生命力に
溢れています。

房総半島には鹿や猪が数多く生息しています。これまでは
農業被害の野獣、これからは「山の恵みのジビエ」。

房総半島では狩猟期間(例年11月15日～2月15日)にハンターが
趣味で狩猟したり、農業被害などの被害対策として捕獲事業を行っ
ていたり県内でも捕獲頭数は年々増加しています。これまで焼却処
分されていた獣肉をジビエとして有効活用しようという動きの中、私
たち「株式会社竹りん」はALSOK千葉株式会社と提携して、
ALSOK『ジビエ工房茂原』で加工されたジビエを販売しています。

鮮度が重要！徹底した衛生管理のなか、最先端の設備と
システムで、高品質な商品を手作業でご提供いたします。

ALSOK千葉がHACCPに基づいた「衛生管理」、「品質管理」
により、最高品質のジビエ肉に加工してくれます。味の決め手となる
鮮度を保つために、加工から冷凍パック詰め作業までを一貫して
行う施設ALSOK『ジビエ工房茂原』。「竹りん」はここから良質なジ
ビエ肉だけを仕入れ、加工販売を行っています。

精肉は勿論、飲食店ならではの加工品を提供できるのが
ジビエジャポン。日本料理「竹りん」が販売しています。

ジビエは、とってもヘルシーなお肉です。たとえば、イノシシ。コーラ
ゲンがたっぷり。赤身もさることながら、脂身もおいしいんです。「株
式会社竹りん」は料理店を営み、創業からもうすぐ半世紀を迎える
老舗です。料理のノウハウを活かし、イノシシ肉をご家庭でも味わえ
る美味しい料理に加工しています。精肉加工以外にもジビエの美味
さの詰まった料理を是非味わってください。





Gibier Japon
Since 2020

ジビエを食べると 嬉しいこと

ジビエ料理は身体にうれしい栄養素を含んだ食材でもあります。野山を駆け巡ったお肉は、脂肪が少なく健康や体型を気にする方にもおすすめ！代表的なジビエの、イノシシと豚肉と他のお肉の栄養価を比較してみましょう。

栄養成分の比較 (100gあたり)

イノシシ肉は豚肉とさほど変わらないカロリー・脂質ですが、鉄分はなんと4倍、ビタミンB12が3倍。美味しいだけではなく健康のためにも積極的に選んでいただきたい食材なのです。



イノシシ肉/豚肉の比較(豚肉を1とした場合)

※1
イノシシ肉
244kcal



※2
豚肉
237kcal

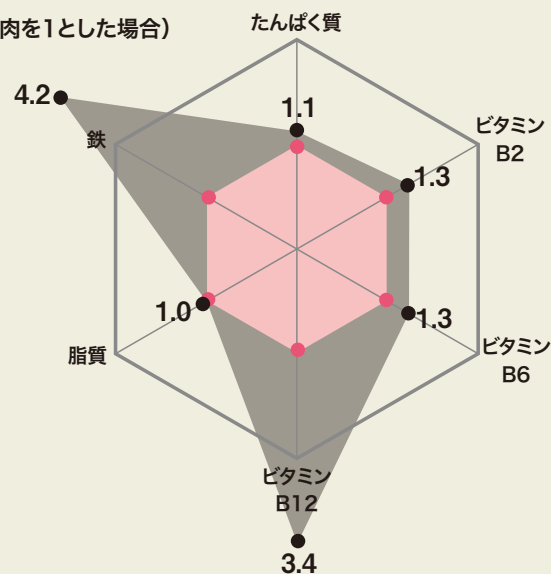
※1 肉、脂身つき、生
※2 【大型精肉】肩ロース、脂身つき、生

鉄分は豚肉の約4倍

全身に酵素を運ぶ赤血球を作り、コラーゲン、骨の生成や代謝にも関わる大切な栄養素です。

ビタミンB12は豚肉の約3倍

ビタミンB12は血液細胞を健康に保つ栄養素です。その量は豚肉の約3倍です。



	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
イノシシ肉	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
豚肉	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	9.2g	0.6mg

出展：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

栄養成分の比較 (100gあたり)

シカ肉は牛肉と比較して脂質が1/6、カロリーは半分以下なのに鉄分は2倍！へム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあると言われています。



シカ肉/牛肉の比較(牛肉を1とした場合)

※3
シカ肉
119kcal



※4
牛肉
294kcal

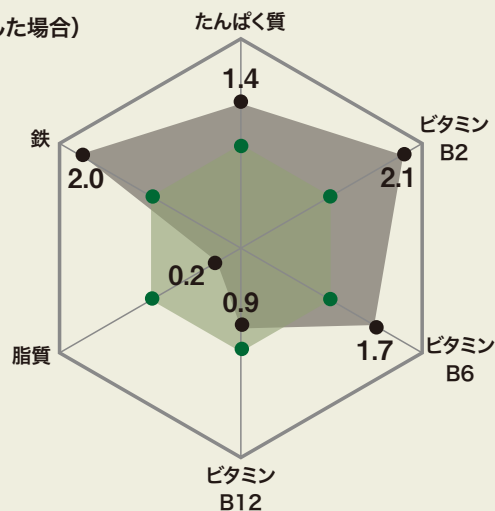
※3 ニホンジカ、赤肉、生
※4 【和牛肉】サーロイン、赤肉、生

脂質は牛肉の約1/6以下

シカ肉は脂質が牛肉と比較して1/6以下。カロリーが半分以下で脂質も低いのが特徴です。

鉄分が牛肉の2倍

へム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富です。



	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
シカ肉	23.9g	0.35mg	0.6mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
牛肉	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg

出展：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

ALSOK 千葉株式会社・株式会社竹りんが提携し、高品質な商品を安定供給いたします。
不定期な供給にて、現在まで浸透しなかった日本のジビエが、いよいよ世界レベルへ。



解体室
オゾン空調・オゾン水使用
95度温水にて雑菌繁殖を軽減



前室～加工室への
カーティン冷蔵庫



加工室
行政基準から、更に厳格な社内
基準を設定したクリーンルーム



2020年時点での
最新急速冷凍機設置



大容量の冷凍庫にて保管。
安定した供給が可能に。



真空包装機



金属探知機



捕獲場所・時間も印字する、
計り付きラベルプリンター

現在イノシシでは、月100頭のペースで捕獲。最先端の設備とシステムで、高品質な商品を、通年安定供給する事が可能になりました。

- ① トレーサビリティの詳細なデータ開示。
- ② 速やかな処理と最新設備による冷凍保存。
- ③ HACCP取得に向けた衛生管理。
- ④ E型肝炎検査を含めた品質管理。
- ⑤ 素材のクオリティを徹底追及。

自ら狩猟・調理もする、鳥獣を知り尽くした担当が、プロジェクト統括に就任しています。

ALSOK 千葉株式会社
ジビエ工房茂原より

真空冷凍出荷

販売企業

茂原市役所 推薦企業

株式会社 竹りん

ジビエ通販サイトの運営企業
GIBIER JAPON

<https://gibier-japon.shop-pro.jp>



- 創業43年70名様収容可能な宴会場、送迎バス数台、大型プロジェクター、大型駐車場所有の、個室対応をメインとした老舗日本料理店。
- 法事・祝いの席・幕張メッセ等の、大型催事での仕出し料理専門の工場完備。
- 介護施設数カ所を経営・病院食の調理～搬入。

GIBIER JAPON

山の恵み【イノシシ】を、
先ずは焼いて食べる。

イノシシの醍醐味を
ご存知だろうか。
脂身がとにかく
旨いのだ。

猪の味をいろいろ試したいというお客様の声から
少量スライスをご用意いたしました。

さっぱりとした中にも、旨味を強く感じるイノシシの肉は、自然の中で育まれた至高の食材。まずはシンプルに焼いて、塩でご堪能ください。



猪肉 猪ももスライス(冷凍パック)
100g 650円(税込702円)



猪肉 ばらスライス(冷凍パック)
100g 750円(税込810円)

猪肉 ローススライス(冷凍パック)
100g 750円(税込810円)

猪肉 肩ローススライス(冷凍パック)
100g 750円(税込810円)

受注生産品 鹿肉スライス販売

ご依頼いただいてから生産しますので
納品までお時間いただきます。

受注生産品 / 納期目安 1~2 週間

鹿肉 鹿肉ももスライス(冷凍パック)
100g 650円(税込702円)

受注生産品 / 納期目安 1~2 週間

鹿肉 鹿肉ローススライス(冷凍パック)
100g 750円(税込810円)

受注生産品 / 納期目安 1~2 週間

鹿肉 鹿肉ばらスライス(冷凍パック)
100g 750円(税込810円)

おすすめの食べ方は

シンプルに焼いて塩だけで食べると肉の味が
良く分かります。噛めば噛む程旨みが出てく
る感じです。

甘辛い割り下で食べるすき焼きも、猪肉との
相性が良く、ジューシーでおすすめです。



1kg以上ブロック肉販売

販売価格は1kgの価格となっています。自然の恵みのお肉ですので部位により、1個当たり約1.5kg～2.5kg位のバラツキがあります。ご希望の重量に近いお肉をお伝えし、価格を算出させていただきます。お客様の了承の上、振込/代引きの金額を決定いたしますので、ご安心ください。

商品は全てE型肝炎検査済【PCR検査】

※ブロック肉のスライスも承ります。(有料) ※その他部位、小分けパック、大量注文も承ります。 ※ご注文数量、荷姿によってお値引き可能ですので、ご相談ください。

ロースは肉質が柔らかく、分厚い脂身が絶品です。ステーキ、カツ、すき焼き、鍋、ハム、など様々な調理法が楽しめます。

猪肉 1kg当たりの価格

ロース
7,000円
(税込7,560円)



柔らかく弾力のある歯応えでジューシーな味わいです。厚めにカットして調理するのがオススメです。ステーキやすき焼きなどにも適しています。

ヒレは赤身でありながら柔らかい肉質が特徴です。脂身が少なく、きめ細やかな繊維をしているのでステーキ、ヒレカツなどにおすすめです。

受注発注品 / 納期目安 1～2週間

猪肉 1kg当たりの価格

ヒレ
8,500円
(税込9,180円)



猪肉

1kg当たりの価格

モモ 6,000円
(税込6,480円)



猪は脂が美味しいので、バラ肉は是非食べてほしい部位です。薄くスライスして焼き肉に、厚くカットして角煮に、脂の旨みを味わってください。

柔らかな肉質、きめ細かな赤身と脂の旨みが楽しめる部位です。ステーキ、カツ、牡丹鍋やしゃぶしゃぶといった調理法がおすすめです。

猪肉 1kg当たりの価格

肩ロース 7,000円(税込7,560円)



猪肉

1kg当たりの価格

バラ 7,000円(税込7,560円)



受注発注品 鹿肉1kg以上ブロック肉販売

ご依頼いただいたから生産しますので納品まで1～2週間程度お時間いただきます。

受注発注品 / 納期目安 1～2週間

鹿肉 1kg当たりの価格

鹿肉モモ 6,000円(税込6,480円)

受注発注品 / 納期目安 1～2週間

鹿肉 1kg当たりの価格

鹿肉ロース 7,000円(税込7,560円)

受注発注品 / 納期目安 1～2週間

鹿肉 1kg当たりの価格

鹿肉バラ 7,000円(税込7,560円)

赤身と脂身を程良くブレンドした「猪ミンチ」「鹿ミンチ」は、肉汁感がすごい人気の商品です。



猪肉 1kg当たりの価格

猪ミンチ 4,000円(税込4,320円)

鹿肉 1kg当たりの価格

鹿ミンチ 4,000円(税込4,320円)



【原材料】猪肉(国産)
ミンチ内容:猪肉100%

【原材料】鹿肉(国産)
ミンチ内容:鹿肉100%

注意事項

※E型肝炎検査済【PCR検査】

※季節や個体等により、脂のりや肉質が変わる事がございますので予めご了承ください。

【食肉のお召し上がり方のご注意】

生肉を原料として調理する場合は、中心部まで十分に加熱しお召し上がりください。(中心部の温度が63°Cで30分間以上、または75°Cで1分間以上など)

GIBIER JAPON

簡単調理で本格ジビエを堪能。

猪ミンチを使用したハンバーグは、切ると中から肉汁が溢れるくらいジューシーです。上質な猪の脂は、まったくしつこく無く旨みが強い味わいです。



2種類から
お選びください **猪** **鹿**

**猪・鹿ハンバーグ150g×1個
各580円(税込626円)**

【原材料】
猪または鹿挽肉(国産)、豚脂、生パン粉、卵、牛乳、玉ネギ、中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ、ナツメグ、ブラックペッパー、おろし生姜、おろしニンニク、塩、赤ワイン、砂糖、バター、チキンコンソメ、【容量】150g、【アレルギー】卵、小麦、乳

定番人気NO.1のカレーには、猪肉がゴロゴロと入っています。嚼めば肉の濃厚なうまみが広がります。丁度良い中辛です。

この商品は下記レトルト猪カレーです



**猪カレー
600円(税込648円)**

【原材料】
猪肉(千葉県産)、野菜(人参、玉葱、にんにく、生姜)、カレールー、レーズン、パイヨン(鶏がら、玉葱、人参、食塩、セロリ、にんにく、香辛料)、人参ピューレー、牛乳、砂糖、トマトケチャップ、カレー粉、米みそ、牛脂、香辛料、コーヒード/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、酒精、(一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・やまいもを含む)【容量】200g、【アレルギー】卵、小麦、乳

肉いっぱい餃子のジューシー感が強い餃子です。クセが少なく軽い食感です。



**猪餃子16個入り
1,380円(税込1,490円)**

【原材料】
猪肉(国産)、豚脂、長ねぎ、ニラ、おろし生姜、ごま油、塩、オイスターソース、化学調味料、生姜醤油、薄口しょう油、砂糖、【容量】400g(1個当たり25g×16個)、【アレルギー】卵、小麦

ブレンドされている玉ねぎや山芋などの旨みがあり、甘辛タレと猪・鹿の肉汁が美味しい1品です。



2種類からお選びください **猪** **鹿**

**ジビエつくね50g×2本
550円(税込594円)**

【原材料】
猪または鹿挽肉(国産)、豚脂、玉ネギ、レンコン、たまご、食塩、木綿豆腐、山芋とろろ、しょうゆ、おろし生姜、おろしニンニク、片栗粉、ぶどう糖果糖液糖、砂糖(中ざら糖)、米発酵調味料、濃縮りんご果汁、醸造酢、動物油脂(鶏油)、味噌、ねぎエキス/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、デキストリン、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、セルロース、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご含む)、【容量】50g×2、【アレルギー】卵、小麦、乳

適度に揚げていただく外はサクサクで中は肉汁が溢れるくらいジューシーです。



**猪メンチ80g×2個
800円(税込864円)**

【原材料】
猪肉(国産)、豚脂、生パン粉、小麦粉、卵、牛乳、玉ネギ、中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ、ナツメグ、ブラックペッパー、おろし生姜、おろしニンニク、塩、【容量】80g×2、【アレルギー】卵、小麦、乳

当店独自の製法で旨味を凝縮させた、プレミアムな一品です。



**ジビエ鹿ロースステーキ
1,800円(税込1,944円)**

【原材料】
鹿肉(国産)、食塩、こしょう、ガーリックパウダー、【容量】200g

オリーブオイルと香草に浸し、低温でゆっくりと火を通した、お酒に良く合う、大人の一品です。



**ジビエ鹿コンフィ
1,800円(税込1,944円)**

【原材料】
鹿肉(国産)、オリーブオイル、食塩、こしょう、ガーリックパウダー、【容量】200g

骨や筋をコトコトじっくり煮込んで抽出した「猪スープ」。インシシの旨味が濃縮されています!



**猪スープ[出汁]2000ml
2,000円(税込2,160円)**

【原材料】
猪肉(国産)、【容量】2000ml(冷凍パック)

受注生産品 / 納期目安 1~2週間

受注生産品 / 納期目安 1~2週間

受注生産品 / 納期目安 1~2週間

長期常温保存可能なレトルト3品もご用意いたしました。

レトルト3商品はこのページ掲載のハンバーグ、つくね、カレー、と同様の原材料を使用しています。



レトルト
猪ハンバーグ
150g×1個
580円
(税込626円)



レトルト
猪つくね
50g×2本
550円
(税込594円)



レトルト
猪カレー
600円
(税込648円)

軽く焼くと脂の旨みがより強く感じられます。軽く炙りパンに野菜と挟んで食べると凄く美味しく感じます。

1 猪ミートローフ 1,200円(税込1,296円)

GIBIER JAPON

ジビエのギフトを貰ったら きっと嬉しい。

柔らかいく弾力のある歯応えの「猪ももハム」は、味わい深くジューシー。

2 猪ももハム 1,400円
(税込1,512円)

猪の旨みが強い脂身が多いハムです。お好みの厚みにカットしてお食べください。

3 猪肩ロースハム 1,600円
(税込1,728円)

Gibier Gift

2種類から
お選びください **猪 鹿**

嘔吐とジューツと肉汁が溢れ、脂の旨みが感じられるソーセージです。

4 猪ソーセージ 900円(税込972円)

5 鹿ソーセージ 900円(税込972円)

極太フランクフルトは、美味しい肉汁が溢れてきます。ホットドッグで食べるとさらにGood!

6 猪フランクフルト 900円(税込972円)

7 鹿フランクフルト 900円(税込972円)

大切な方には、
是非ワンランク上のギフトをどうぞ



8 ギフトBOX 4,300円(税込4,644円)

【詰め合わせ内容】

猪ソーセージ140g×2、猪ももハム200g×1、猪ミートローフ200g×1



9 ギフトBOX 6,000円(税込6,480円)

【詰め合わせ内容】

猪ソーセージ140g×2、猪ももハム200g×1、猪肩ロースハム200g×1、猪ミートローフ200g×1



10 ギフトBOX 8,500円(税込9,180円)

【詰め合わせ内容】

猪ソーセージ140g×3、猪ももハム200g×1、猪肩ロースハム 200g×1、猪ミートローフ200g×2

1 猪ミートローフ

【原材料】

猪肉(国産)、豚ハツ(国産)、豚肉(国産)、豚脂肪、糖類(還元水飴、乳糖、ブドウ糖)、食塩、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、カラギナン、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳製品・豚肉を含む)、【容量】200g、【アレルギー】乳

2 猪ももハム

【原材料】

猪モモ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)、【容量】200g

3 猪肩ロースハム

【原材料】

猪ロース肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)、【容量】200g

4 猪ソーセージ

【原材料】

猪肉(国産)、豚脂肪(国産)、澱粉、玉米ギ、食塩、香辛料、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)、【容量】140g(6本入り)

5 鹿ソーセージ

【原材料】

鹿肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸)、【容量】150g(5本入り)

6 猪フランクフルト

【原材料】

猪肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)、【容量】2本入り

7 鹿フランクフルト

【原材料】

鹿肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)、【容量】2本入り

GIBIER JAPON

いつもとちょっと違う
【イノシシ】BBQ。



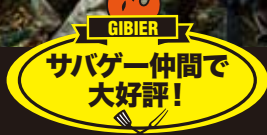
自然の中で天然食材の高級イノシシを楽しむ♪

屋外でもジビエを楽しんでください。ご自宅でもキャンプでも、サバイバルゲームなどの食事にも後は焼くだけのジビエのBBQセットを作りました。



とにかく旨味が凄い！

一歩先を行く、美味しく体が喜ぶジビエ♪ いつもとは違うBBQに、リピータ続出しています。



ワイルドに猪(しし)肉を喰らえ！

自然の中で最高級な自然の恵をいただく。これぞまさに、サバゲーでしか味わえない、贅沢かつ最大の醍醐味!!



ジビエ BBQ は天然素材

キャンプだったらオールシーズンBBQが楽しめます。自然の中、山の恵みを炙って食べれるのは、贅沢だと思いませんか。

噛めば噛むほど肉の脂が美味しい!

BBQ セット!

たっぷり 4~5名様分



3~4名様分でもこのボリューム!



★★★
BBQ セット
(4~5名様)
¥12,000
(税込 ¥12,960)

・猪モモ 400g
・猪肩ロース 300g
・猪バラ 200g
・猪フランクフルト1本80g×4本
・猪つくね(ロング)1本150g×2本
・猪ポロニア1枚60g×6枚
・トルネード1本150g×2本
・猪ソーセージ 6本140g

★★★
BBQ セット
(3~4名様)
¥9,500
(税込 ¥10,260)

・猪モモ 300g
・猪肩ロース 200g
・猪バラ 200g
・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 23g×2本

2~3名様も納得のボリューム!



1~2名で丁度よい内容のセット!



★★★
BBQ セット
(2~3名様)
¥6,500
(税込 ¥7,020)

・猪モモ 200g
・猪肩ロース 200g
・猪バラ 100g
・猪フランクフルト1本80g×1本
・猪つくね(ロング)1本150g×1本
・猪ポロニア 1枚60g×3枚
・トルネード1本150g×1本
・猪ソーセージ 23g×2本

★★★
BBQ セット
(1~2名様)
¥3,800
(税込 ¥4,104)

・猪モモ 100g
・猪肩ロース 100g
・猪フランクフルト1本80g×2本
・猪つくね(ショート)1本50g×2本
・猪ポロニア1枚60g×2枚

BIGsize

BBQでも大活躍! 単品追加OK!
ジビエジャポンの人気商品!



約 30cm

2種類からお選びください **猪** **鹿** ジビエつくねロング
150g×1本
各650円(税込702円)

【原材料】
猪または鹿挽肉(国産)、豚脂、玉ネギ、レンコン、たまご、食塩、木綿豆腐、山芋とろろ、しょうゆ、おろし生姜、おろしニンニク、片栗粉、ぶどう糖果糖液糖、砂糖(中ざら糖)、米発酵調味料、濃縮りんご果汁、醸造酢、動物油脂(鶏油)、味噌、ねぎエキス/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、デキストリン、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、セルロース、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんごを含む)、[アレルギー] 卵、小麦、乳

単品で追加オーダーもOK!

1 猪フランクフルト
2本入り 900円(税込972円)

2 鹿フランクフルト
2本入り 900円(税込972円)

3 猪トルネード
150g×1本 920円(税込993円)

4 鹿トルネード
140g×1本 920円(税込993円)

5 猪ポロニア
60g×2枚入り 750円(税込810円)

6 鹿ポロニア
60g×2枚入り 750円(税込810円)



【原材料】

1 (猪フランクフルト)
猪肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)

2 (鹿フランクフルト)
鹿肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)

3 (猪トルネード)
猪肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)

4 (鹿トルネード)
鹿肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、竹炭、調味料(アミノ酸等)

5 (猪ポロニア)
猪肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)

6 (鹿ポロニア)
鹿肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)

遂に解禁！ GIBIER 牙 DOG

ジビエ キバ ドッグ

※受注生産商品

納品日の目安は
2週間程度となります

千葉県産イノシシ肉使用

ジューシーな
極太フランク
フルト

濃厚バター使用

バターと
ドライマトの
マリアージュ

冷凍だから

長期保存
OK♪

猪フランクフルトはとてもジューシー！
甘みのあるバンズ、自家製セミドライマトと
バターの味わいが一体となったお奨めの一品です。

【原材料】

フランクフルト:猪肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、
発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸等)

バンズ:小麦粉(国内製造)、バター、牛乳、卵、砂糖、塩 トッピング:自家製セミドライマト、
塩、ニンニク、オリーブオイル、バター(無塩)

【容量】内容量210g(1個の場合)
【アレルギー】卵、小麦、乳

受注生産商品
納期目安 2週間～

ジビエ牙ドッグ

3個セット 2,450円(税込)
フォルダー無し

5個セット 4,000円(税込)
フォルダー無し



※セットお届けイメージ。
画像は5個セット。

解凍するだけでOKの牙ドッグは、
様々な用途で喜ばれております。



サバゲー施設



キャンプ場で



イベント会場で

イベントなどで活躍の
メガフォンフォルダー

※フォルダーは提供時に組み立てて下さい。

250円(税込)

※1
イベント名などの、
オリジナルシール発注可能。

※1 イベントで、「ジビエ牙ドッグ」フォルダー付きをご注文の
お客様へは、イベント名を印刷したシールも発注可能です。
(別途料金)

ご自宅でお手軽に、
天然素材の肉の旨味を、
存分にご堪能ください。

茂原発！ GIBIER JAPON ジビエジャポン バーガー



ALSOK千葉株式会社(ジビエ工房茂原)で解体・冷凍保存されたジビエを弊社で加工調理。
茂原市経済環境部農政課の皆様と連携し、『食』からも地域を元気にします。
自然の中で育まれた、肉本来の『うま味』を是非ご賞味ください。



お好みの野菜を挟んでも
so good!

※野菜はセットには含まれていません。

※セットお届け
イメージ。
画像は5個セット。



冷凍だから
長期保存も
OK♪

鉄分・ビタミンB12も豊富なスペシャリティ。

受注生産商品
納期目安 2週間～

ジビエジャポンバーガー
3個セット 2,450円 (税込)
5個セット 4,000円 (税込)

※1個での販売はございません。

【原材料】パテ:猪挽肉(国産)、パン粉、卵、牛乳、玉ねぎ、中濃ソース、ケチャップ、醤油、ナツメグ、ブラックペッパー、おろし生姜、おろしニンニク、塩 パンズ:小麦粉(国内製造)、バター、牛乳、卵、砂糖、塩
トッピング:ベーコン、チーズ、ソース(小麦・大豆・りんご・バナナ含む)
【容量】内容量180g×3個、または180g×5個
【アレルギー】卵、小麦、乳

※販売は、竹りんECサイト又は、農産物直売所旬の里ねぎぼうずで販売。

GIBIER JAPON
大切なパートナーの
健康維持に。



ヒューマングレードな
天然素材のジビエを、ご用意しております。

一切の添加物・着色料を使用しておりません。



愛する家族への安心なTreats(ご褒美)をご用意しました。

ジビエ 猪 ジャーキー 50g 【原材料】猪肉(国産)
ジビエ 鹿 ジャーキー 50g 【原材料】鹿肉(国産)

各 950 円 (税込 1,045 円)



高タンパク、低脂肪な、贅沢なジビエ肉のおやつです。

ジビエ 猪 レトルト 100g 【原材料】猪肉(国産)
ジビエ 鹿 レトルト 100g 【原材料】鹿肉(国産)

各 900 円 (税込 990 円)

骨を与える6メリット

1. 噛みたい、かじりたい本能を満たしてくれる。
2. あごのトレーニングに。
3. 血液を造る役割を担う、骨髄を摂取可能。
4. リン、カルシウム、マグネシウムなど、骨を造る栄養素充実。
5. 犬のデンタルケアに最適。
6. ガリガリという咀嚼音で、満足度、ストレス発散効果が高まる。



ジビエ 猪 あばら骨ジャーキー 100g 【原材料】猪骨(国産)
ジビエ 鹿 あばら骨ジャーキー 100g 【原材料】鹿骨(国産)

各 950 円 (税込 1,045 円)



ジビエ 猪 大腿骨ジャーキー 1本 【原材料】猪骨(国産)
ジビエ 鹿 大腿骨ジャーキー 1本 【原材料】鹿骨(国産)

各 950 円 (税込 1,045 円)



GIBIER JAPON CATALOG VOL.3

千葉房総エリアで獲れた極上のジビエを老舗日本料理店「竹りん」からお届けします。

<https://gibier-japon.shop-pro.jp/>

ジビエジャポン 🔍



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



販売業者 / 株式会社 竹りん

〒297-0024 千葉県茂原市八千代 3-13-9 TEL/0475-24-1772 FAX/0475-24-8752
E-mail / honten@chikurin.gr.jp

【茂原次世代産業振興コンソーシアム推進協議会】

株式会社竹りん / ALSOK 千葉株式会社(ジビエ工房茂原)

農事組合法人旬の里ねぎぼうず(農産物直売所旬の里ねぎぼうず) / 茂原市経済環境部農政課

※農事組合法人旬の里ねぎぼうず(農産物直売所旬の里ねぎぼうず)でも、一部の商品が購入可能です。

<https://negibouzu-mobara.com/> 〒299-4113 千葉県茂原市法目807-1 TEL.0475-34-4800

◎取り扱い商品は時期により異なりますので、『株式会社 竹りん』までお問い合わせください。

ご注文方法

【ブロック肉】記載価格は、1kgあたりとなります。ご希望のサイズやご予算を承り、ご案内させていただきます。

お電話

FAX

メール

にてご相談ください。

【その他商品】

上記ご注文方法と合わせて、WEBサイトからもご注文いただけます。
<https://gibier-japon.shop-pro.jp/>

★ジビエは季節・自然環境の変動により、個体差が生じます。時期により、脂乗り・肉質にも変化がございますので、ご注文の際に問い合わせ頂ければ商品状態のご説明させていただきます。



ジビエジャポン

お支払い方法

現金引き換え／代引き発送／銀行振込／クレジットカード

【お振り込み先】 (株)竹りん 代表取締役 新沢敏夫
千葉銀行茂原南支店 255
普通口座3461242

発送方法

弊社指定の宅配業者にて、冷凍配達。お届け日時、指定OK

※解凍より1週間以内にお召し上がりください。

※万が一商品に不良がございました際には、お手数ですが下記までメールまたは電話にてご連絡ください。

株式会社 竹りん

☎0475-24-1772

電話受付時間 平日10:00～17:00
月曜日定休

新型コロナウイルス感染拡大等により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。

✉ honten@chikurin.gr.jp

メールでの対応 24時間対応

※確認出来次第、ご返信いたします。

株式会社テレビ東京コミュニケーションズが運営する、ジビエサイト『ジビエト』でも、ジビエジャポンの特集が組まれています。

<https://gibierto.jp/article/shops/shop/11758/>



ジビエト



<https://gibier-japon.shop-pro.jp/>

ジビエジャポン



販売業者 / 株式会社 竹りん

〒297-0024 千葉県茂原市八千代3-13-9 TEL/0475-24-1772 FAX/0475-24-8752
E-mail / honten@chikurin.gr.jp



ジビエジャポン

【茂原次世代産業振興コンソーシアム推進協議会】

株式会社竹りん / ALSOK 千葉株式会社(ジビエ工房茂原)

農事組合法人旬の里ねぎぼうず(農産物直売所旬の里ねぎぼうず) / 茂原市経済環境部農政課

※農事組合法人旬の里ねぎぼうず(農産物直売所旬の里ねぎぼうず)でも、一部の商品が購入可能です。

<https://negibouzu-mobara.com/> 〒299-4113 千葉県茂原市法目807-1 TEL.0475-34-4800

◎取り扱い商品は時期により異なりますので、『株式会社 竹りん』までお問い合わせください。 ※カタログ掲載の商品 2024.4月 現在の内容です。