

## ヘルシーで美味な、高級食材です。

豊かな自然、食材の宝庫といわれる兵庫丹波の山野を駆けめぐり、美味しい自然の恵みを存分に食しながら育成した野生の「丹波鹿」(ホンシュウジカ)鹿肉。

その美味さとヘルシーさで日本の新たな食文化を切り拓く丹波発の画期的食材です。ぜひご賞味ください。

### 「野生丹波鹿」鹿肉の成分特性

(成分分析結果より)

1. 牛肉や豚肉に比べて、**カロリーは約3分の1、脂肪分は約80分の1**という特性に加え、さらに「**美味しい**」と大変好評をいただいているお肉です。

2. 通常食される他の肉とは異なり、女性が特に不足しがちな**鉄分が大変多く**、食品の中でもその多さで知られる**牡蠣・馬肉よりもさらに多い**という特筆すべき食材です。

3. さらには、**たんぱく質の割合も牛肉・豚肉の約1.5倍**です。

4. そのほか、**アミノ酸やミネラルのバランスも良く、美容と健康に最高の食材**です。

食肉の成分比較表(一般成分) 100g当り

食品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)
牛肉(ばら、脂身つき、和牛)	317	16.1	26.4	2.0
豚肉(ばら、脂身なし、大型種)	354	15.0	30.8	1.0
若鶏(ささ身)	106	23.7	0.5	0.5
馬肉(別称さくら肉)	110	20.1	2.5	4.3
えぞ鹿(雄)	117	22.8	2.2	3.5
<b>丹波鹿(雄)</b>	<b>90</b>	<b>21.9</b>	<b>0.3</b>	<b>4.57</b>

丹波鹿分析 06-11 捕獲(5歳)

★徹底した衛生管理の鹿肉加工専門施設

★高度な熟成技術による高品質なお肉の提供

★トレーサビリティの実施(個体の管理・肝臓の一部保管5ヶ年間)

丹波特産物発信機構 株式会社丹波姫もみじ 氷上工場(事務所)

〒669-3572 兵庫県丹波市氷上町谷村 1812-10

TEL0795-82-6333 FAX 0795-82-7737 メール himemomiji@mxe.nkansai.ne.jp