

想像以上の
美味しさと
やわらかさ
鹿肉の
概念を覆す



新鮮だから美味しい
しっかり解凍し、常温に戻し焼くことで
美味しい鹿肉をいただけます。

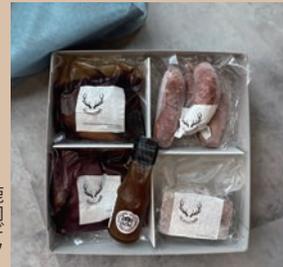
おいしく解凍するコツ

加工施設より急速冷凍で新鮮なお肉をお届けしているため、解凍が必要です。

冷凍室から出した肉を冷蔵庫で時間をかけて解凍していただくことをおすすめしています。ポイントは、解凍する際にパッケージを開けて、ふわっと空気を入れてから解凍してください。パッケージを開けて肉を押さないようにして解凍することで、ドリップが出にくくおいしさを保ちながら解凍ができます。

解凍をお急ぎの時は、パッケージのまま流水での解凍をおすすめしています。

Rakuten 楽天市場 「伊賀流 Gibier」
<https://www.rakuten.co.jp/igaryu-gibier/>



鹿肉ギフト

三重県伊賀上野で
伊賀の大自然は今も尚、原風景を残し
俳聖 松尾芭蕉がその目で見た風景を
現代の我々も見ることが出来ます。
その伊賀の大自然で捕獲された
天然鹿肉を「芭蕉鹿」と銘打ちました。
こだわりの俳聖といわれた芭蕉にあやかり
われわれも一切の妥協を許さず、
捕獲は銃を使用せず畏にこだわり、
捕獲から加工まで30分以内という
世界で稀にみる基準で
お客様のものとへご提供いたします。

鹿肉ミンチ / 鹿ぶし / 鹿ふりかけ /
鹿ジャーキー / 鹿角 / フリーズドライ

最高品質

加工施設の直営店で
おいしい生肉と
手軽に楽しめる
お惣菜を
ご用意しています



- ・焼製チーズとトマトの伊賀流サルシッチャと野菜のグリル
- ・おろし玉ねぎの地中海マリネ
- ・サルシッチャのやみつき豆
- ・冷製生姜とはちみつの昆布メ
- ・ブルーチーズとペーコン巻き
- ・鹿肉のカバオ炒め
- ・鶏軟骨とハーブの鹿餃子
- ・香味野菜の鹿餃子
- ・鹿肉焼売
- ・ハーブとマッシュルームのリエット
- ・レモンとペッパーのリエット
- ・レーズンと松の実のホルベッティノ / プラウンマッシュルームのソース
- ・ズッキーニと塩レモンマリネ
- ・ローストディアハーブとマスタードのソース添え



ヒューマングレード
三重の天然鹿
無添加「芭蕉鹿」
防災食
旅行のお供にも



- ・薄焼きスライスジャーキー
- ・内臓ミックスジャーキー
- ・ドライプ入りジャーキー
- ・心臓入りチップス
- ・アキレス
- ・ネックジャーキー
- ・ディアーチョップ
- ・レッグボーン Sサイズ
- ・レッグボーン Mサイズ
- ・レッグボーン Lサイズ
- ・うちわ (肩甲骨) S
- ・うちわ (肩甲骨) M
- ・うちわ (肩甲骨) L
- ・鹿角 3本セット
Sサイズ (10cm ~ 15cm)
Mサイズ (17cm ~ 20cm)
Lサイズ (20cm ~ 25cm)
- ・ドライふりかけ
- ・鹿ぶし

鹿肉とSDGs

野生鳥獣の増加による農作物や自然環境への被害が問題となり、獣害駆除の対象となる鹿。駆除後の山への死骸廃棄も重大な問題です。鹿肉を食べることで、命の大切さを守り、自然を守る。サステイナブルな社会への第一歩に繋がります。



加工施設直営店
伊賀流ジビエ駒沢本店

電話：03-6432-2085
住所：東京都世田谷区駒沢 5丁目 17-8
営業時間：火水木土日祝 AM11:00~PM7:00
定休日：月

安心で安全で
おいしい
最高品質の
ペットフード

高タンパク・低脂質！
脂肪が少ないお肉だから
無理なくダイエット！
体重管理に最適！
嬉しいお声も多数！
「芭蕉鹿なら食べてくれた！」
シニア犬・猫ちゃんにおすすめ
ミンチ肉で食欲アップ！
毎日のごはんがご褒美に！



天然鹿ミンチのあげかた

10~20%程度の量を普段のフードにトッピング



※初めて生肉をあげる場合、お腹がゆるくなる場合があります



捕獲の際に銃不使用の為、傷やストレスがなく劣化減少。
高い技術で血抜き・滅菌をしっかり行えるため
臭みがなく食べやすい。

なぜ？柔らかい

なぜ？臭みがない

高級牛肉の赤身のような旨味ともちもちした食感を持つ鹿肉です。
加工後すぐに滅菌・瞬間冷凍するため鮮度とやわらかさが特徴。

命をありがたくいただく
利用100%を目指します
鹿鹿棄ゼロ
捨てられるだけの
未来を見据えて駆除され
30分以内で完了させます
捕獲から加工まで
鮮度・衛生面を考慮し
銃での捕獲をいたしません
銃での捕獲をいたしません
品質を限りなく
向上させるため
鹿のストレスを軽減し
鹿のストレスを軽減し

こだわり

こだわりの加工施設

鹿のみの加工施設で
食物アレルギーリスク排除
徹底した衛生管理で、
HACCAP認証取得

高い加工技術

熟練技術による解体後に
滅菌、吊るし加工で地面の
接触なし細菌の繁殖を防ぐ
ため水を極力使用しない
解体技術

世界で稀にみる鮮度維持

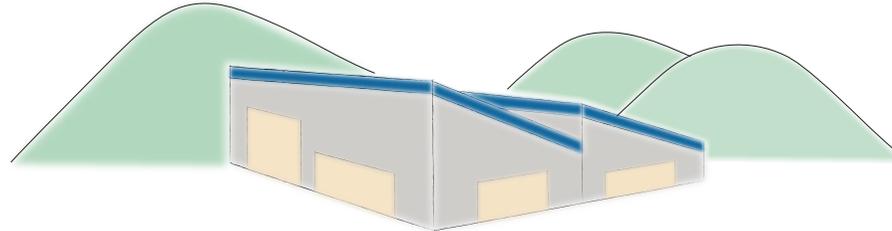
工場にて仕留め、
解体から加工まで30分以内
真空パックで衛生梱包
ドリップの出にくい急速冷凍
で鮮度を維持したまま出荷

銃不使用

銃を使わず、罾のみで捕獲
で銃弾などの異物混入防止
鹿に傷やストレスを与えず
劣化を防ぎます

厳格な鹿肉ランク付制度

捕獲鹿の受け入れの際に
ランク付けをすることで
状態の良い鹿を確保できる
制度を導入



捕獲から加工まで30分以内の徹底

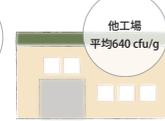
伊賀流ジビエにしかできないスピードと新鮮さが美味しさとやわらかさの秘訣
自治体・猟友会と連携し、捕獲から加工まで30分以内の世界稀にみるスピード

だから、おいしい！

plus + 安心安全

菌検査
でも
実証済み

一般生菌数 半数以下!!



HACCP
認定取得

加工施設より直送！

新鮮な鹿肉を
おとどけます！



唯一！
鹿肉から
吸収可能

不飽和脂肪酸系
DHAとEPAがたっぷり

鹿肉は動物性のタンパク源から唯一
DHA（ドコサヘキサエン酸）と
EPA（エイコサペンタエン酸）を
吸収できる食材です！

DHAでダイエット効果に期待！

ドコサヘキサエン酸は、中性脂肪を減少させる働きがあり、
ダイエット中には摂取したい成分のひとつです。

EPAで免疫改善！血液をサラサラに！

エイコサペンタエン酸は、魚の油に多く含まれ、
体内でほとんど作ることができない「必須脂肪酸」の一種です

TABLE ALE スポーツ栄養士
+ 一流シェフ



豊富な知識と
確かな調理技術で
作り上げた
アスリート弁当

テーブルエール

戦う体
なりたい体
ここにしかない

なりたいカラダに合わせた食事のサポート

アスリートのカラダづくりをもっと美味しく応援

栄養価が高い鹿肉は、カラダづくりに最適食材

アスリート向けブランド「TABLE ALE」

にも鹿肉を採用頂いています。

鹿肉 100gあたりのカロリーは卵一個分

特に注目！鶏肉と同等の高タンパク・低脂質
加えて、カルニチンが豊富なのは鹿肉だけ！

タンパク質 鶏肉と同等 22.2g
脂質 牛肉の1/6 4.0g
カルニチン 鶏肉39個分 170mg

無添加

ホルモン剤・香料・
保存料・着色料

品目	鹿肉	牛肉	豚肉	鶏肉もも (皮なし)	鶏肉むね (皮なし)
カロリー (Kcal)	90	317	253	138	121
タンパク質 (g)	22.2	16.5	17.1	18.8	24.1
脂質 (g)	4.0	26.1	19.2	5.0	1.9
鉄 (mg)	3.4	2.0	0.6	2.1	0.4
ビタミンB1 (mg)	0.21	0.07	0.63	0.10	0.06
ビタミンB6 (mg)	0.55	0.21	0.28	0.22	0.47
ビタミンB12 (μg)	1.3	1.2	0.5	0.6	0.2
カルシウム (mg)	4.0	3.0	4.0	5.0	4.0

高タンパク
低脂質
筋肉・カラダづくりに最適
ダイエットにも！

鉄分
ミネラル
豊富

体の調子をを整え
貧血や冷え性に効果的
美容に！

カルニチン
豊富

アミノ酸の一種
脂肪燃焼や代謝
持久力の向上に効果的
アスリートに！

注目すべき鹿肉の栄養素！