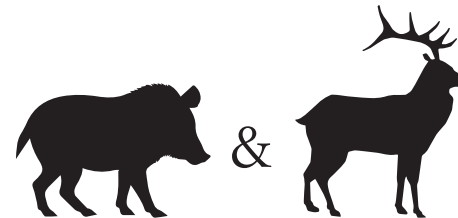




大長谷ハンターズジビエ



SAUSAGE

富山の猪と鹿でつくったソーセージ

大長谷ハンターズジビエ

富山県富山市八尾町中島 113
090-5685-9318

f Facebook



Instagram





うまいから、いただく。

もったいないからから食べるのではない。美味しいから穫る。うで肉やすね肉を贅沢に使い、肉のうまみが詰まったソーセージをつくりました。富山の山奥で獲ってすぐに近くの処理施設へ運ぶから、臭みもない。素材がいいから、化学調味料もいらない。安心して食べられるごちそうを、全国へお届けします。

狩猟のプロ × 加工のプロ

富山の山奥で生まれ育った猟師・石黒木太郎と、国際コンテストで受賞経験のあるソーセージのお店「メツゲライ・イケダ」が共同でソーセージを開発しました。旬の時期に穫れた猪と鹿をブレンドし、食べやすく、肉のうまみを強く感じられるように仕上げました。新鮮なまま急速冷凍し、全国へ発送いたします。