6月30日鹿肉専門店『伊賀流ジビエ 駒沢本店』OPEN

鹿肉専門店が東京都世田谷区にオープン！

環境保全事業の取り組みの一環として
2022年6月30日（木） 、東京都世田谷区駒沢に“鹿肉専門店”『伊賀流ジビエ
駒沢本店』がオープンします。
新店舗のオープンを記念して『鹿肉のポルペッタブラウンマッシュルームのソース』または『ペット用 鹿ミンチ肉』プレゼントを実施します。
鹿肉が日本でも安心・安全な馴染みの食材としてお届けできるよう「鹿肉のレシピ」、「栄養素について」、「美味しい食べ方」、「衛生管理体制」など鹿肉の詳しい情報を発信してまいります。

【伊賀流ジビエ 駒沢本店こだわり、特徴】

●鹿肉を気軽に楽しめるオリジナル鹿肉惣菜

鹿肉は鉄分、たんぱく質など栄養価が高く、且つ低脂肪、ホルモン剤フリーの食材として世界中で食されています。『伊賀流ジビエ
駒沢本店』では鳥獣被害解決で駆除され捨てられるだけの鹿廃棄をゼロ・いのちをありがたくいただく利用率を100%にしたいという想いで商品を製作し環境を守り次世代に繋いでいきたいと考え、捕獲から加工まで衛生と品質にこだわった最高級ランクの無添加天然鹿をご提供します。たっぷりの野菜と様々なスパイスやハーブで調理した鹿肉惣菜でぜひご家庭の食卓を飾っていただきたいです。

◆オープン記念実施場所：鹿肉専門店『伊賀流ジビエ 駒沢本店』（東京都世田谷区駒沢５丁目18-7）
◆実施期間：2022年6月30日（木） 10時～17時
『鹿肉のポルペッタブラウンマッシュルームのソース・ペット用 鹿ミンチ肉』プレゼント！
なくなり次第終了

インスタグラム：https://www.instagram.com/igaryu_gibier/

楽天市場サイト：

https://www.rakuten.co.jp/igaryu-gibier/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com