

遊牧馬肉 商品カタログ



目次

一般部位

- ・肩ロース、肩バラ、サーロイン、ヒレ・・・2p
- ・ロース、ランプ、モモ、フタエゴ（カルビ）・・・3p
- ・すね、ネック、バラ、トロホルモン（大腸）・・・4p

希少部位

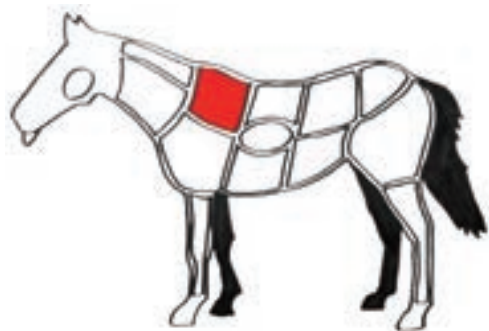
- ・ハラオビ、ハツ、ハラミ・・・5p
- ・レバー、ホルモン（小腸、直腸、胃袋）・・・6p
- ・コウネ、ホホ、タン・・・7p

- ・ご注文方法、お問合せ・・・8p

肩ロース

馬刺し(生食)可
約 3,600 円 /kg(税込)

通常価格より
700 円 /kgお得!



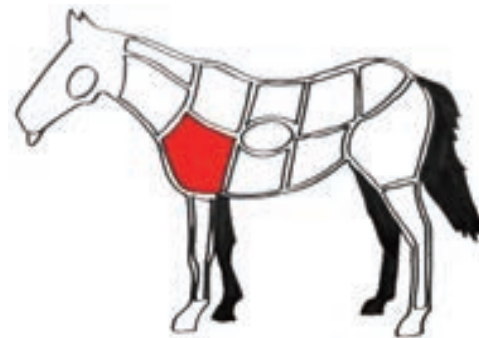
馬の肩部分の肉を使用しております。
赤身と脂身のバランスが良く柔らかい部位で、人気部位の1つとなっております。



肩バラ

馬刺し(生食)可
約 3,400 円 /kg(税込)

通常価格より
600 円 /kgお得!



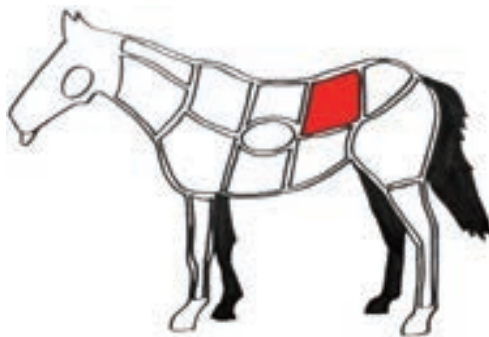
肩ロースよりお腹側に近い部分の肉を使用しております。
肩ロースより脂身が付きやすく、ジューシーな味わいです。



サーロイン

馬刺し(生食)可
約 3,600 円 /kg(税込)

通常価格より
700 円 /kgお得!



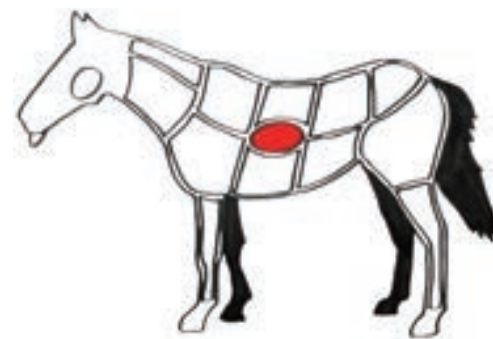
背中の肉の中でも、後ろ側の柔らかい肉を使用しております。背中の前側であるロースに比べ、赤身が多い傾向にあります。



ヒレ

馬刺し(生食)可
約 3,700 円 /kg(税込)

通常価格より
800 円 /kgお得!



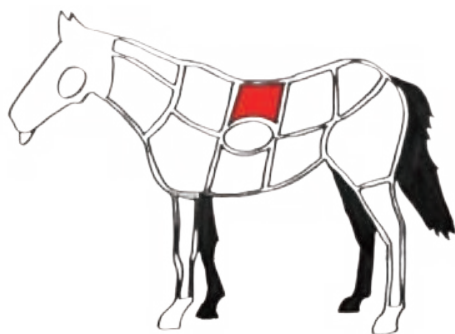
馬の体の中心にある、全部位の中で最も柔らかい肉を使用しております。
非常に柔らかくジューシーな味わいながらも、くどくなく食べやすい部位です。



ロース

馬刺し(生食)可
約 3,600 円 /kg(税込)

**通常価格より
700 円 /kgお得!**



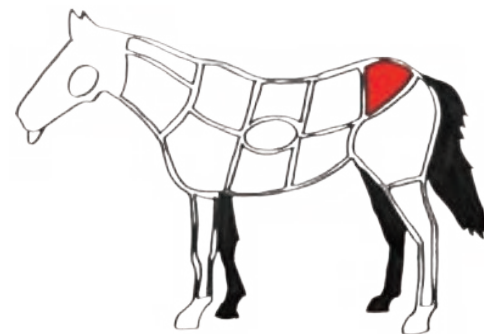
馬の背中の前側の肉を使用しております。ヒレと隣接しているため柔らかく適度に脂がのっており、人気部位の一つです。



ランプ

馬刺し(生食)可
約 3,200 円 /kg(税込)

**通常価格より
800 円 /kgお得!**



肉質がしっかりしているので、煮込み料理に向いております。

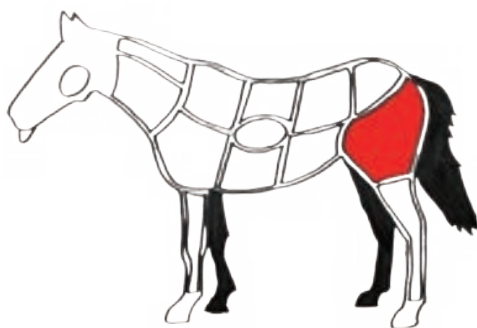
赤身部位なのであっさりした味わいですが、遊牧馬肉特有の肉のうまみも感じられます。



モモ

馬刺し(生食)可
約 3,000 円 /kg(税込)

**通常価格より
1,000 円 /kgお得!**



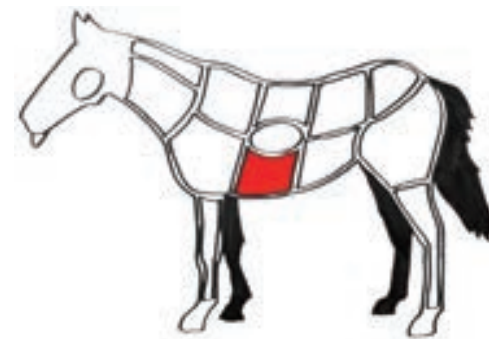
馬の後ろ足の肉で赤身部位となっております。柔らかく他の部位にくらべあっさりした味わいです。汎用性が高く様々なジャンルの料理に活用できます。



フタエゴ (カルビ)

馬刺し(生食)可
約 3,400 円 /kg(税込)

**通常価格より
600 円 /kgお得!**



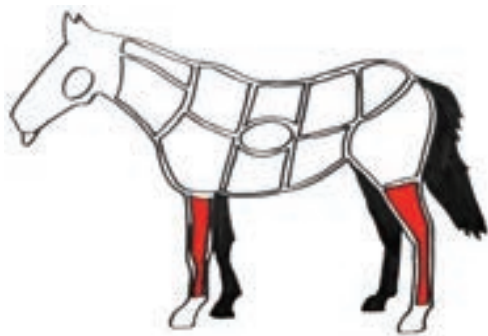
あばら骨に沿った肉を使用しております。柔らかく脂身部分に多くのうまみが詰まった肉となっております。焼き料理に向いており、軽く炙ってとろける脂を楽しむことができます。



すね

馬刺し(生食)可
約 3,000 円 /kg(税込)

**通常価格より
1,000 円 /kgお得!**

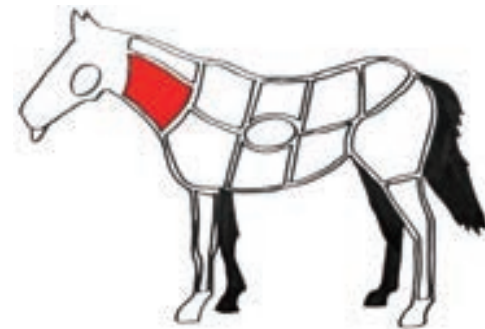


ももより下の部分を使用しております。表面に特有の膜があるので、調理の際に取り除いてください。硬めの部位で、薄切り馬刺しや煮込み料理などに向いております。

ネック

馬刺し(生食)可
約 3,000 円 /kg(税込)

**通常価格より
900 円 /kgお得!**

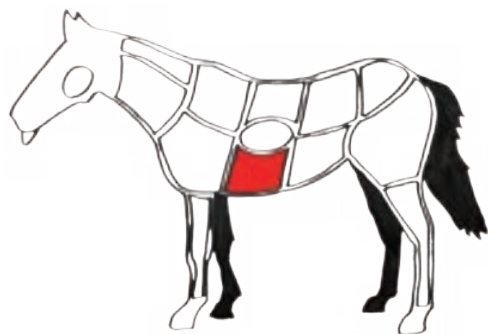


馬の首の肉です。頭の重みを支えるため、筋肉質な赤身部位です。薄切り馬刺しや煮込み料理や荒引きハンバーグなどに向いております。

バラ (トロ)

馬刺し(生食)可
約 3,000 円 /kg(税込)

**通常価格より
500 円 /kgお得!**

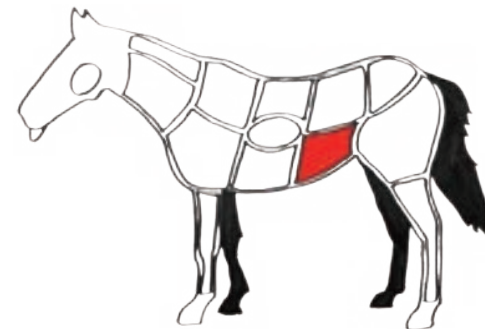


馬のお腹の肉でトロと言える部位です。モンゴルの厳しい冬を超えるために、多くのうまみを脂肪として蓄えている部位です。

トロホルモン (大腸)

加熱用
約 2,600 円 /kg(税込)

**通常価格より
400 円 /kgお得!**

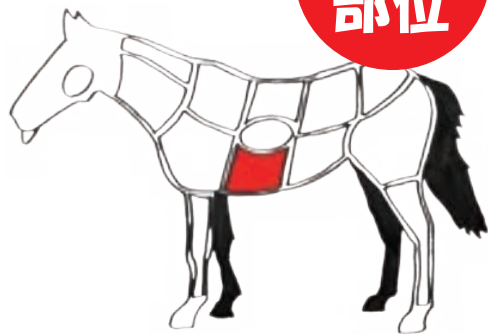


馬の大腸を使用しております。うまみ成分が強く、噛むと濃厚でうまみのある脂があふれ出します。加熱すると脂が多く出るので、網焼きなどでお召し上がりください。

ハラオビ (大トロ)

馬刺し(生食)可
約 3,100 円 /kg(税込)

**通常価格より
600 円 /kgお得!**



バラ肉の中でも、最も脂ののっている部分を厳選し使用しております。

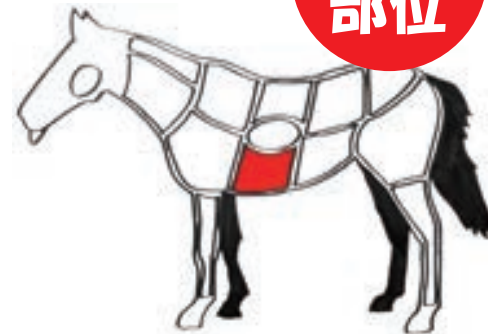
馬肉の大トロと言える部位で、バラよりきめ細かく脂身が入っています。



ハツ

馬刺し(生食)可
約 3,700 円 /kg(税込)

**通常価格より
800 円 /kgお得!**



馬の心臓で、脂肪が少なくアッサリとした淡白な味わいです。

1頭から限られた量しか取れず、とても希少価値が高い部位となっております。



本プロジェクト 限定の特別価格!!



遊牧馬肉

YUBOKUBANIKU

ハラミ

馬刺し(生食)可
約 3,400 円 /kg(税込)

**通常価格より
600 円 /kgお得!**



馬の横隔膜の部分の肉を使用しております。

弾力があるため、切り込みを入れると食べやすくなります。



レバー

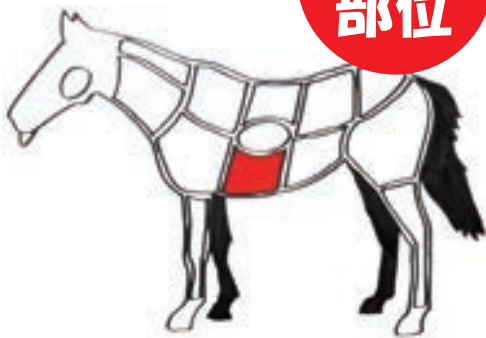
馬刺し(生食)可
約 3,700 円 /kg(税込)

**通常価格より
800 円 /kgお得!**



馬の肝臓でレバ刺しとして非常に有名です。
レバー特有の臭みが少ないので、レバーが
苦手な方にもおすすめです。

希少
部位



ホルモン (小腸)

加熱用
約 2,400 円 /kg(税込)

**通常価格より
600 円 /kgお得!**



馬の小腸。煮込み料理に使われること
が多い部位です。
大腸に比べ脂身が少なく、あっさり
とした味わいが特徴です。

希少
部位



ホルモン (直腸)

加熱用
約 2,400 円 /kg(税込)

**通常価格より
600 円 /kgお得!**



馬の直腸でてっぽうと呼ばれる希少部位です。
煮込み料理に向いており、下処理として一度
ボイルすると柔らかくなります。

希少
部位



ホルモン (胃袋)

加熱用
約 2,400 円 /kg(税込)

**通常価格より
600 円 /kgお得!**



馬の胃袋を使用しております。
大腸よりややあっさりしていますが、
ジューシーでうまみが強い部位です。

希少
部位



コウネ

馬刺し(生食)可
約 3,700 円 /kg(税込)

通常価格より
800 円 /kgお得!



馬のたてがみの付け根部分の脂身です。馬が走るためのエネルギーを蓄えており、濃厚な旨味を楽しめます。一口サイズにてお試しください。

希少
部位



ホホ

馬刺し(生食)可
約 3,700 円 /kg(税込)

通常価格より
800 円 /kgお得!



馬のほほの肉です。煮込み料理に使用されることが多く、脂身部分が少ないことが特徴です。柔らかく食べやすいため、ステーキなどにも向いております。

希少
部位



タン

馬刺し(生食)可
約 3,700 円 /kg(税込)

通常価格より
800 円 /kgお得!



馬の舌。1頭から1kg弱しか取れない超希少部位です。牛タンと似た食感で、焼肉や煮込み料理に適した部位となっております。

希少
部位



ご興味を持って下さり誠にありがとうございます。
お問い合わせは下記 URL かメールアドレスからお願い致します。

ご不明点があればお気軽にご連絡下さい。

担当者メールアドレス (川越)
kawagoe@keyshia-horse.com

問い合わせページ
<https://keyshia-horse.com/contact/>

HP トップ (株式会社キーシアで検索)
<https://keyshia-horse.com/>

