モンゴル産馬肉
商品カタログ

本カタログに記載されている発注番号を
ご注文時に活用ください。

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・・・3p

・すね、 ネック、 フタエゴ（カルビ）・・・4p

・バラ、 ひき肉、 ホルモン（大腸）・・5p

希少部位

・ハラオビ、 コウネ、 タン、 ハラミ・・・6p

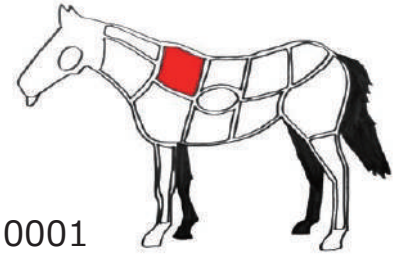
・ホホ、 アキレス腱、 ハツ、 シンネ・・・7p

・レバー、 ホルモン（小腸、 直腸、 胃袋）・・8p

・ご注文方法・・・9p

・お問い合わせ・・・10p

肩ロース



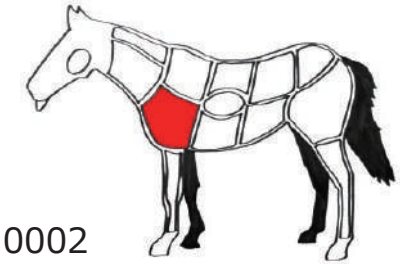
発注番号：0001

3,300 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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さっぱりとした味で、しゃぶしゃぶなどに使用されることが多いです。

肩バラ



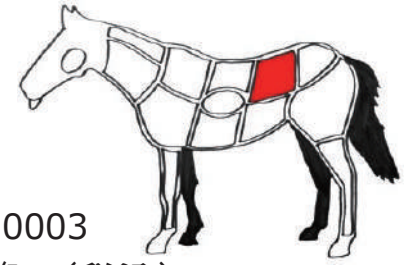
発注番号：0002

3,100 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。
肩ロースより脂が付きやすく、ジューシーな味わいをお楽しみ頂けます。

サーロイン



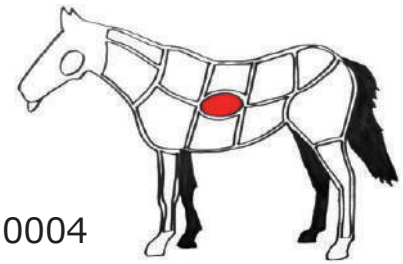
発注番号：0003

3,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の背中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



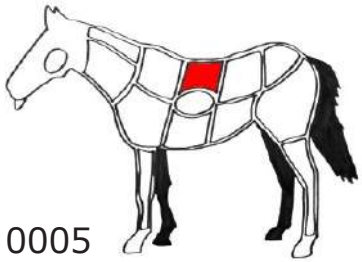
発注番号：0004

3,700 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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



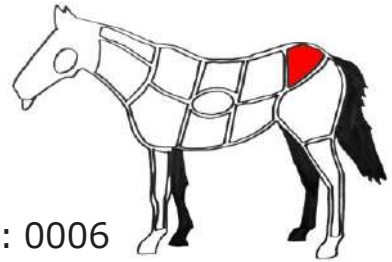
発注番号：0005

3,300 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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いるため人気部位の一つです。

ランプ



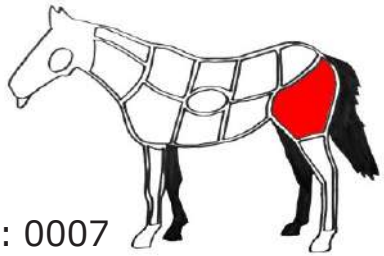
発注番号：0006

3,100 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

肉質がしっかりしており歯ごたえがあるので、薄切りの焼肉や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、モンゴル産馬肉特有の肉のうまみも感じられます。

モモ



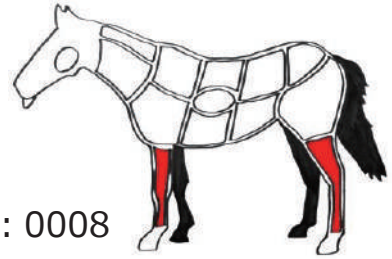
発注番号：0007

3,100 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。

すね



発注番号：0008

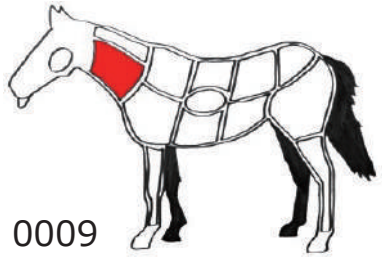
3,100 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の前後の足のももより下の部分を使用しております。表面にすね肉特有の膜があるので、調理の際に取り除いてください。

硬めの部位なので、煮込み料理などに向いております。

ネック



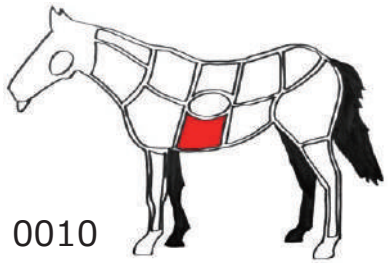
発注番号：0009

3,000 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の首の肉です。頭の重みを支えるため、筋肉質で硬めの赤身部位です。煮込み料理に向いていますが、粗目のひき肉にすると、適度な歯ごたえをお楽しみ頂けます。

フタエゴ（カルビ）



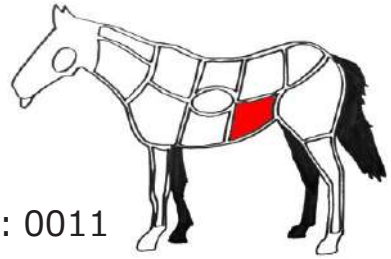
発注番号：0010

3,300 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。焼き料理全般に向いていますが、片栗粉などで揚げるとうまみをさらに引き出せます。

バラ



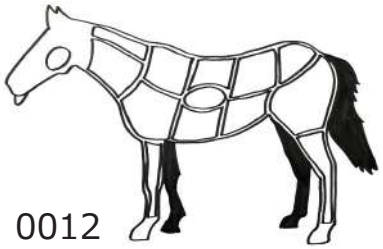
発注番号：0011

2,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬のお腹の肉。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。
焼肉や揚げ物、炙り料理など多くの調理方法に適しています。

ひき肉



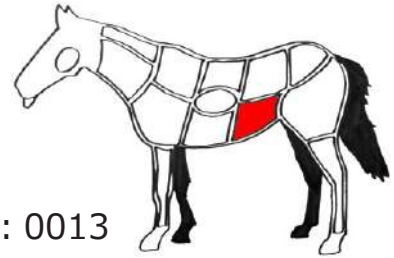
発注番号：0012

2,800 円 /kg（税込）

（約 500gごとの販売となります）

様々な部位の肉を細かくひき肉にしました。ハンバーグにすると、モンゴル産馬肉特有のうまみが凝縮され、インパクトのあるうまみを感じられます。また少量のつなぎでも肉がまとまります。

ホルモン（大腸）



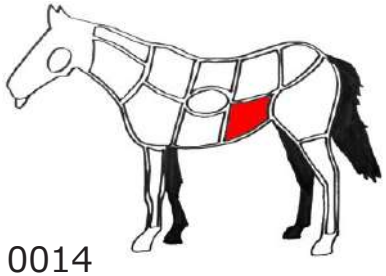
発注番号：0013

2,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の大腸を使用しております。
うまみ成分が非常に強く、噛むと非常に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



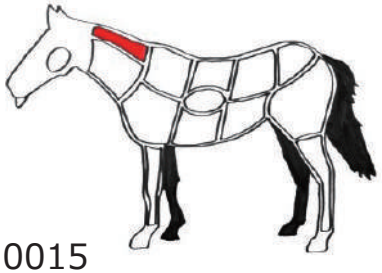
発注番号：0014

2,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。お腹の後ろの部分の肉で、焼き料理や揚げ料理に向いています。

コウネ



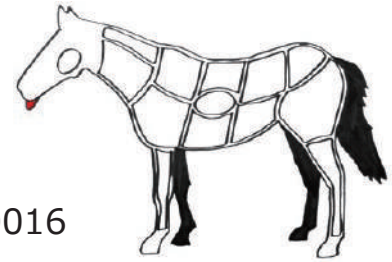
発注番号：0015

3,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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、通常の脂身とは異なる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。

タン



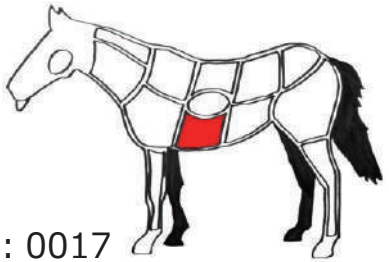
発注番号：0016

3,100 円 /kg（税込）

（販売サイズはお問い合わせください）

馬の舌。１頭から１ｋｇ弱しか取れない超希少部位です。
コリコリとし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。薄皮が残っている場合、はがしてお召し上がりください。

ハラミ



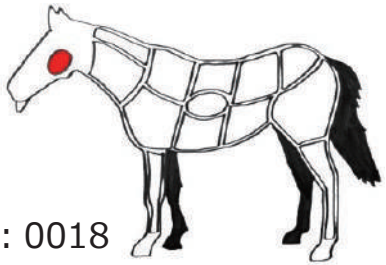
発注番号：0017

3,000 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。またクセがなく食べやすい部位で、揚げると柔らかくなります。

ホホ



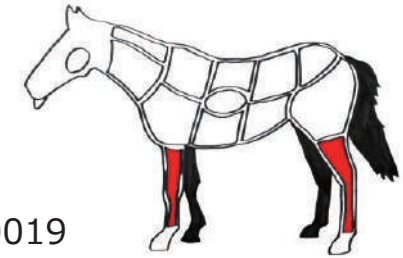
発注番号：0018

2,800 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。

アキレス腱



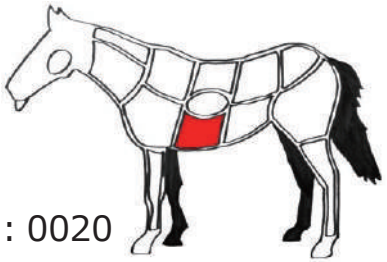
発注番号：0019

3,000 円 /kg（税込）

（販売サイズはお問い合わせください）

馬のアキレス腱です。基本的には流通しない珍しい部位となっております。
モンゴルでは長時間煮込んで食べられることがあり、全部位の中で最も珍味であると言えます。

ハツ



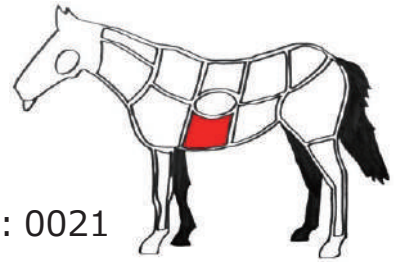
発注番号：0020

2,700 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

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。
希少価値が高く、取り扱う店も多くはありません。焼肉の１つとして提供する店もあります。

シンネ



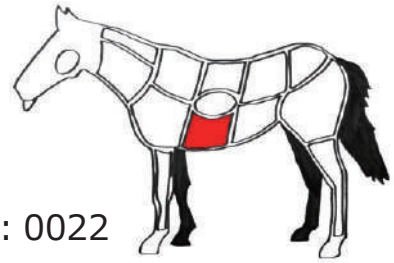
発注番号：0021

2,700 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

心臓につながる大動脈を使用しております。コリコリとした独特の食感が特徴で、焼き料理や煮込み料理に向いています。

レバー



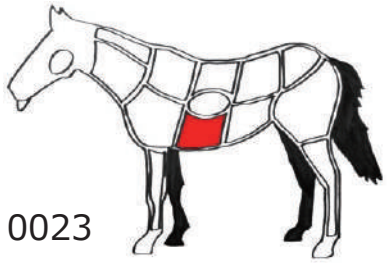
発注番号：0022

2,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の肝臓で、レバー特有の臭みがほとんどありません。ねっとりとした感じも無くコリコリとした食感になっており、レバーが苦手な方にもおすすめです。

ホルモン（小腸）



発注番号：0023

2,700 円 /kg（税込）

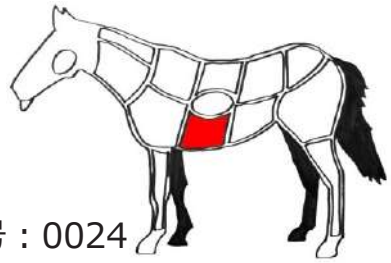
（約 200gごとの販売となります）

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、歯ごたえがあるので下ごしらえが必要。

筒状のまま食べると、中から旨味の強い脂が、口の中で溶け出します。

ホルモン（直腸）



発注番号：0024

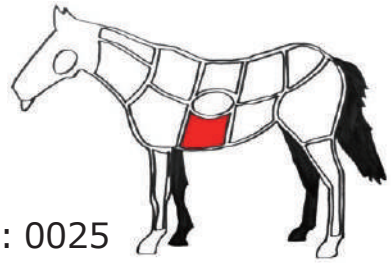
2,700 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の直腸でてっぽうと呼ばれる希少部位です。

ホルモンですが焼き料理より煮込み料理に向いています。焼き料理に使用する場合は、一度ボイルすると柔らかくなります。

ホルモン（胃袋）



発注番号：0025

2,500 円 /kg（税込）

（約 200gごとの販売となります）

馬の胃袋を使用しております。硬い芯のような部分は避けてお召し上がりください。

大腸よりややあっさりしてますが、ジューシーでうまみが強い部位です。

揚げ料理がおすすめです。

ご注文方法

個人でのご購入
飲食店でのご購入（お急ぎの場合）　・・・下記 QR コードよりご購入頂けます。

（カード決済など可能）

「キーシア　馬肉」で検索

飲食店でのご購入　・・・弊社 HP よりお問い合わせください。

飲食店様限定のキャンペーンなどをご用意しております。

キーシア

ご注文に関するお問い合わせはこちら

Mall:kawagoe@keyshia-horse.com

Tell:0120-905-145

株式会社キーシア

会社ＨＰ