

# 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

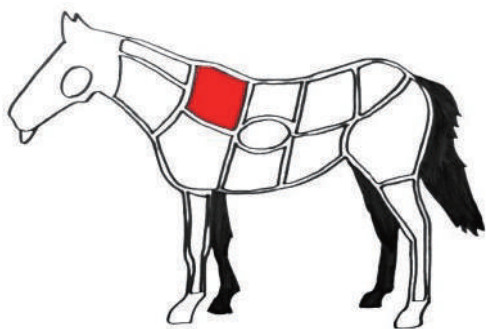
### 希少部位

- ・ハラオビ、ハツ、ハラミ、シンネ・・・5p
- ・レバー、ホルモン（小腸、直腸、胃袋）・・・6p
- ・コウネ、ホホ、アキレス腱、タン・・・7p
  
- ・ご注文方法、お問合せ・・・8p

# 肩ロース

馬刺し(生食)用  
4,300円/kg(税込)

加熱調理用  
4,000円/kg(税込)



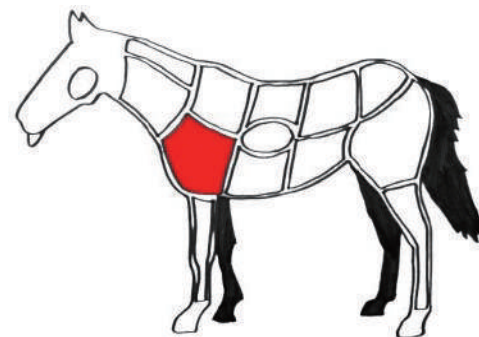
馬の肩部分の肉を使用しております。  
赤身と脂身のバランスが良く柔らかい部位で、人気部位の1つとなっております。



# 肩バラ

馬刺し(生食)用  
4,000円/kg(税込)

加熱調理用  
3,700円/kg(税込)



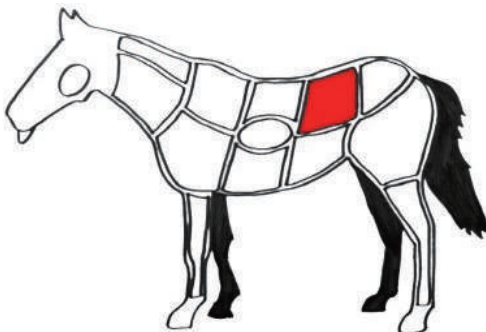
肩ロースよりお腹側に近い部分の肉を使用しております。  
肩ロースより脂身が付きやすく、ジューシーな味わいです。



# サーロイン

馬刺し(生食)用  
4,300円/kg(税込)

加熱調理用  
4,000円/kg(税込)



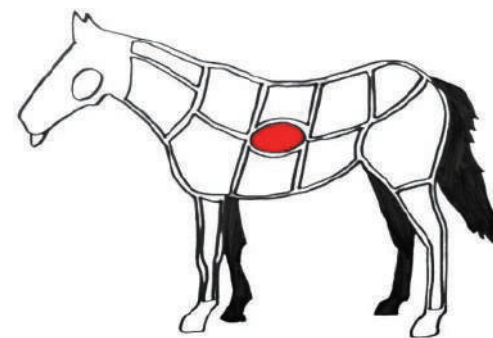
背中の肉の中でも、後ろ側の柔らかい肉を使用しております。背中の前側であるロースに比べ、赤身が多い傾向にあります。



# ヒレ

馬刺し(生食)用  
4,500円/kg(税込)

加熱調理用  
4,200円/kg(税込)



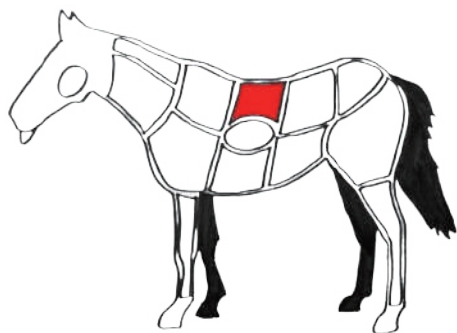
馬の体の中心にある、全部位の中で最も柔らかい肉を使用しております。  
非常に柔らかくジューシーな味わいながらも、くどくなく食べやすい部位です。



# ロース

馬刺し(生食)用  
4,300 円 /kg(税込)

加熱調理用  
4,000 円 /kg(税込)



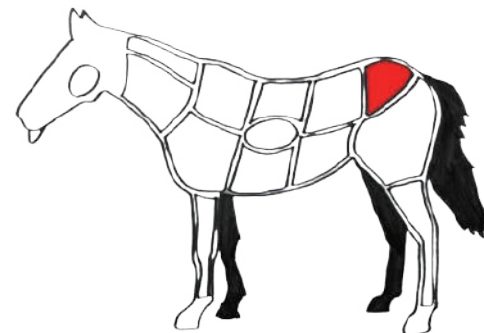
馬の背中の前側の肉を使用しております。ヒレと隣接しているため柔らかく適度に脂がのっており、人気部位の一つです。



# ランプ

馬刺し(生食)用  
4,000 円 /kg(税込)

加熱調理用  
3,700 円 /kg(税込)



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。

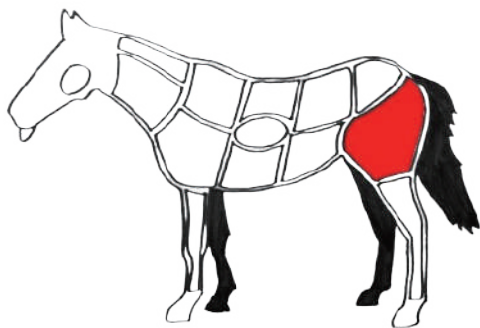
赤身部位なのであっさりした味わいですが、遊牧馬肉特有の肉のうまみも感じられます。



# モモ

馬刺し(生食)用  
4,000 円 /kg(税込)

加熱調理用  
3,700 円 /kg(税込)



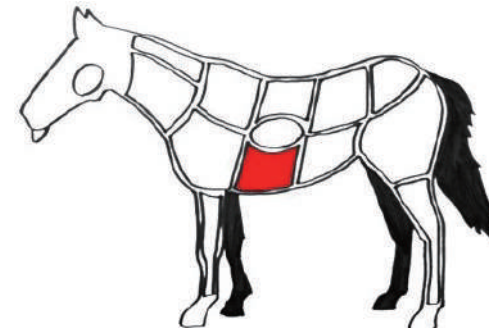
馬の後ろ足の肉で赤身部位となっております。柔らかく他の部位にくらべあっさりした味わいです。汎用性が高く様々なジャンルの料理に活用できます。



# フタエゴ (カルビ)

馬刺し(生食)用  
4,000 円 /kg(税込)

加熱調理用  
3,700 円 /kg(税込)



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。

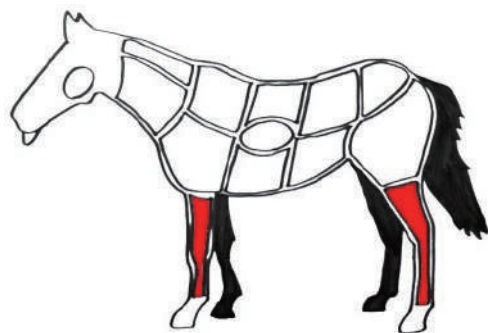




# すね

馬刺し(生食)用  
4,000円/kg(税込)

加熱調理用  
3,600円/kg(税込)



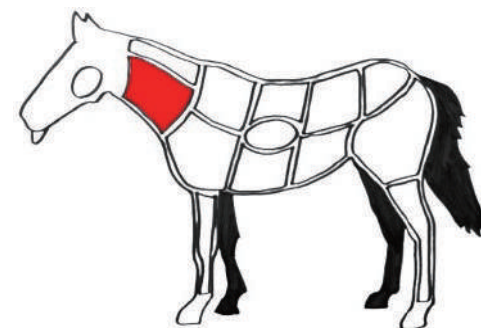
ももより下の部分を使用しております。表面に特有の膜があるので、調理の際に取り除いてください。硬めの部位なので、煮込み料理などに向いております。



# ネック

馬刺し(生食)用  
3,900円/kg(税込)

加熱調理用  
3,600円/kg(税込)



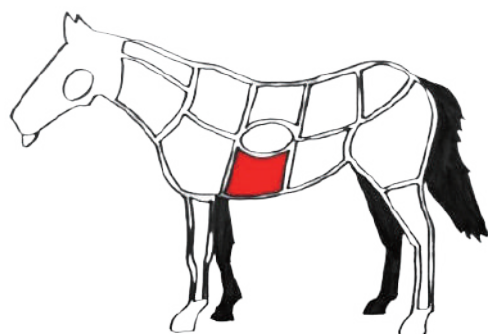
馬の首の肉です。頭の重みを支えるため、筋肉質な赤身部位です。煮込み料理や荒引きハンバーグなどに向いております。



# バラ (トロ)

馬刺し(生食)用  
3,500円/kg(税込)

加熱調理用  
3,200円/kg(税込)

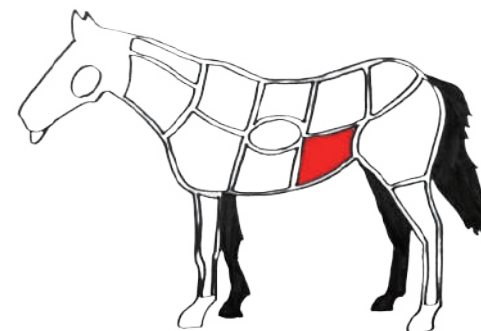


馬のお腹の肉でトロと言える部位です。モンゴルの厳しい冬を超えるために、多くのうまみを脂肪として蓄えている部位です。



# トロホルモン (大腸)

加熱調理用  
3,000円/kg(税込)



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)用  
3,700 円 /kg(税込)

加熱調理用  
3,400 円 /kg(税込)



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。

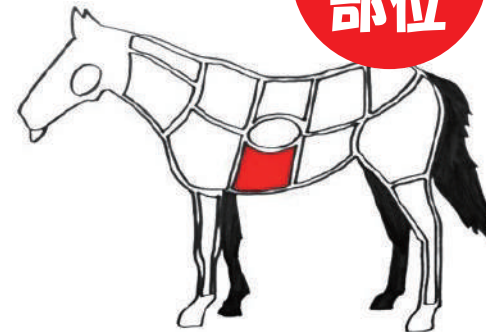
馬肉の大トロと言える部位で、バラよりきめ細かく脂身が入っています。



# ハツ

馬刺し(生食)用  
4,500 円 /kg(税込)

加熱調理用  
4,200 円 /kg(税込)



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。

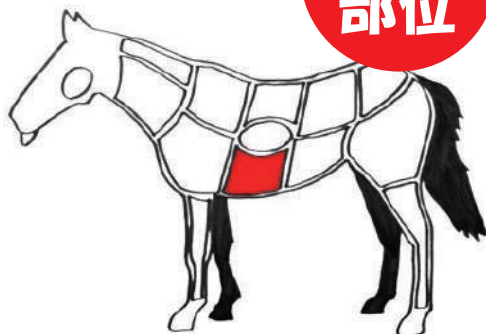
1頭から限られた量しか取れず、とても希少価値が高い部位となっております。



# シンネ

馬刺し(生食)用  
4,500 円 /kg(税込)

加熱調理用  
4,200 円 /kg(税込)



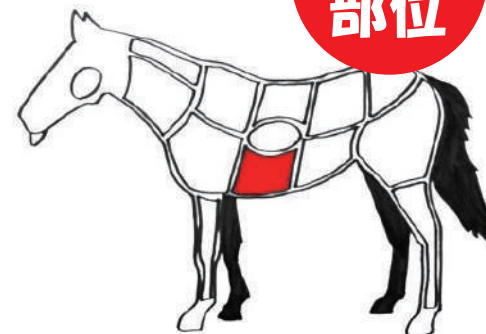
馬の心臓に繋がる大動脈を使用しております。中々食べることのできない血管のコリコリとした食感をお楽しみください。



# ハラミ

馬刺し(生食)用  
4,000 円 /kg(税込)

加熱調理用  
3,700 円 /kg(税込)

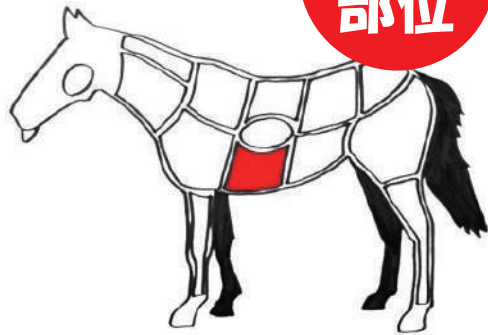


馬の横隔膜の部分の肉を使用しております。弾力があるため、切り込みを入れると食べやすくなります。



# レバー

馬刺し(生食)用  
4,500円/kg(税込)  
加熱調理用  
4,200円/kg(税込)



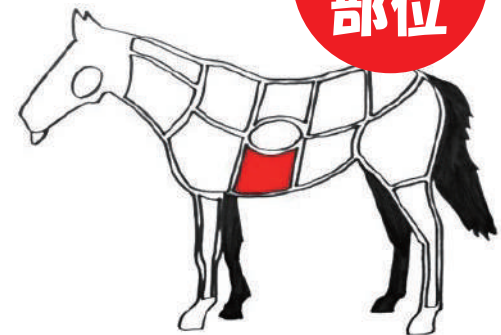
希少  
部位

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。



# ホルモン (小腸)

加熱調理用  
3,000円/kg(税込)



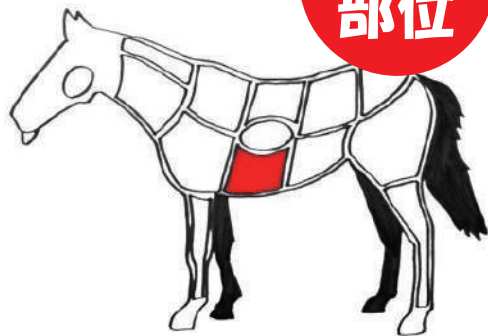
希少  
部位

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。



# ホルモン (直腸)

加熱調理用  
3,000円/kg(税込)



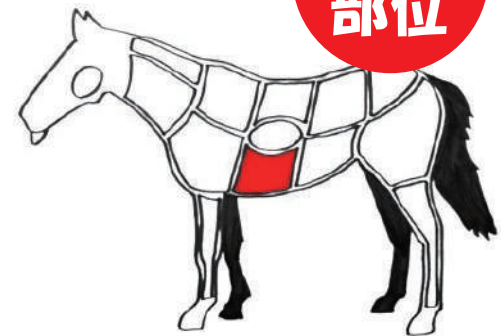
希少  
部位

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。



# ホルモン (胃袋)

加熱調理用  
3,000円/kg(税込)



希少  
部位

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。





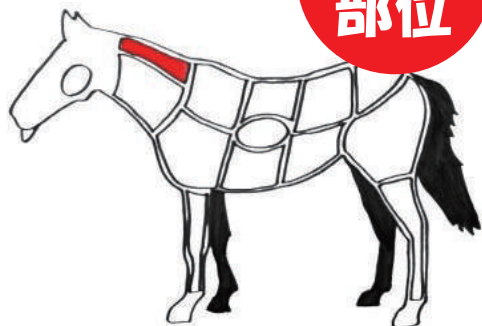
# コウネ

馬刺し(生食)用  
4,500円/kg(税込)  
加熱調理用  
4,200円/kg(税込)



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



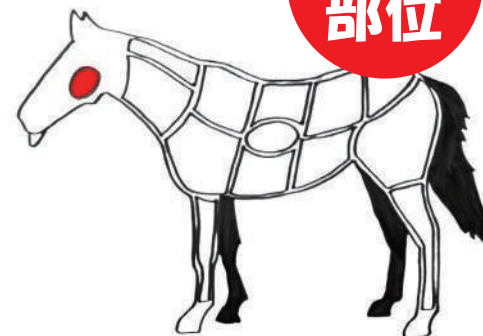
# ホホ

馬刺し(生食)用  
4,500円/kg(税込)  
加熱調理用  
4,200円/kg(税込)



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います。

希少  
部位



# アキレス腱

加熱調理用  
3,500円/kg(税込)



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。煮込むとぷるぷるとした独特の食感となり、全部位の中で最も珍味です。

希少  
部位



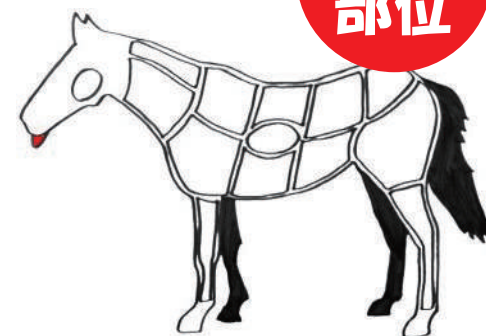
# タン

馬刺し(生食)用  
4,500円/kg(税込)  
加熱調理用  
4,200円/kg(税込)



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



# ご注文方法

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

<https://keyshia.shopselect.net/>

## Point

- ・ 5,000 円以上のご購入で送料無料！
- ・ ご購入額に応じたポイント還元！
- ・ 少量から、ご家庭用にもご利用ください



キーシア

飲食店様用の掛け取引や、ご質問は下記 QR コードよりお問い合わせください。

カタログにない部位の販売やオーダーメイドカットなども、是非ご相談ください。

