

ポイント その①

「燻製風ジャーキー」とは全く違う
「本物の燻製」だけが持つ旨味と香り。



「手作り燻製おやつシリーズ」はじっくり手間ひまかけた本物の燻製です。

ポイント その②

原材料はヒューマングレード。



フレンチレストランでも使用されている
広島県安芸高田市の天然鹿肉



抗生物質・合成抗菌剤を一切飼料に
添加しない山口県産の長州どり

「手作り燻製おやつシリーズ」 3つのポイント!

ポイント その③

酸化防止剤を使わない独自製法。



「温燻」という製法で余分な脂を落とし、ローズマリーなどのハーブをふりかけて
防腐・抗菌・酸化防止の効果を高めています。

緑に囲まれた広島の実里で、コーギーを
こよなく愛する愛犬家ファミリーが作った燻製。



手作り燻製おやつシリーズ

鹿肉燻製

内容量: 50g 原産国: 日本

本体 **924円**(税抜)

鶏肉燻製

内容量: 50g 原産国: 日本

本体 **738円**(税抜)

原材料はヒューマングレード。ワンランク上のおやつ。

手作り燻製 おやつシリーズ

安心・安全
素材100%

無添加・無着色
酸化防止剤不使用

緑に囲まれた広島の実里で一つ一つ愛犬家
ファミリーが手間ひまかけて作っています。
「病気で食欲のない時もこの燻製は喜んで
食べるんですよ」そんな嬉しいお声を頂く、
とっておきの逸品です。



ご存知
ですか

「本物の燻製」と 「燻製風ジャーキー」の違い



燻製商品の中には「くん液」という燻製の香りがする液体を添加したものや、ジャーキーに煙をかけただけの「燻製風味」や「燻製仕立て」のものが多くあります。

手作り燻製おやつシリーズはそれらとは全く違うじっくりと手間ひまかけた本物の燻製です。

The human grade

「手作り燻製おやつシリーズ」

原材料はヒューマングレード

広島県 安芸高田市産

天然鹿肉



本製品の原材料となる鹿肉は、大自然に囲まれた広島県安芸高田市で捕獲、加工されます。



地元猟師さんが捕獲した鹿を、鮮度を保ったまま手際よく解体していきます。



衛生管理が徹底された清潔な工場で、一つ一つ丁寧に手作業で加工していきます。

山口県 長門市産

長州どり



本製品の原材料となる長州どりは、大自然に囲まれた山口縣長門市近郊で飼育されています。



ストレスを受けにくい「平飼い」で飼育。抗生物質・合成抗菌剤を添加せずハーブを混ぜた飼料を与えています。



「品質管理専門」の部署を設け、衛生指導・管理が徹底された清潔な工場で鶏肉が加工されています。