

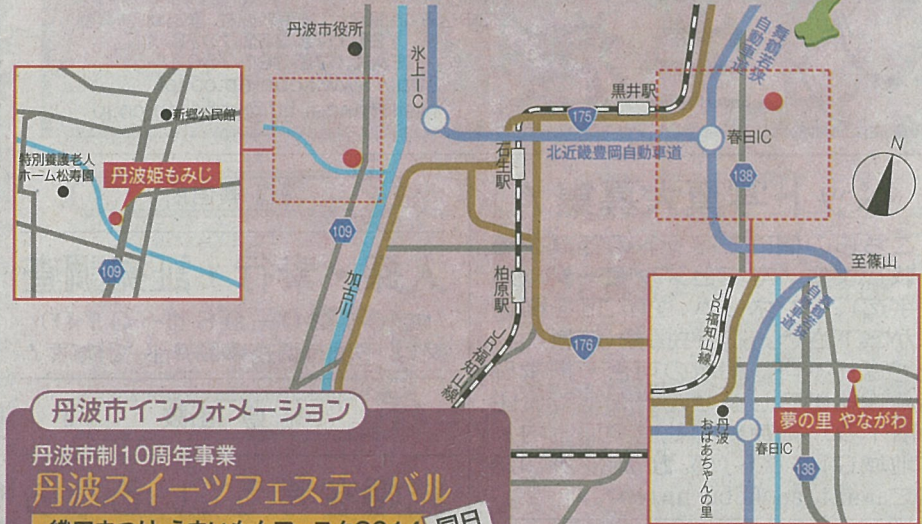
ふるさとの豊かな素材と
確かな技の融合

丹波の恵み

シリーズ3



兵庫県の中東部に位置し、緑の山々が連なる自然豊かな丹波市。
いまや全国的なブランドになりつつある「TAMBA」の多彩な産品を素材に、
これまで培ってきた様々な技が加わり、特色のある独自の製品が生まれている。
丹波の大自然から生まれた「丹波の恵み」をぜひご家庭で試してみたいはかがだろうか。



丹波市インフォメーション

丹波市制10周年事業
丹波スイーツフェスティバル
織田まつり・うまいもんフェスタ2014 **同日開催**

とき●10月13日(月・祝) 10:00~15:00
ところ●(株)丹波新聞社1Fロビー
お問い合わせ/丹波市観光協会 TEL(0795)72-2340

鹿肉グルメをもっと身近に

みんなが楽しめる安心ハンバーグ

丹波の姫手毬

ノンアレルギー柔軟かハンバーグ

丹波姫もみじ



牛肉や豚肉にアレルギーのある人でも鹿肉は大丈夫なんだとか。ソース入りのパックで冷凍にて販売。事務所やイベントなどで年内の発売予定。



2006年設立の「丹波姫もみじ」は、鹿肉専門の加工施設。レス、トランやホテルに鹿肉を卸す他、鹿肉入りカレーやハヤシライス、しぐれ煮などを販売しており、豊か



「アレルギーでハンバーグを食べたくても食べられない人にも鹿肉なら…」というひらめきが発端だったと話す社長の柳川瀬正夫さん。

な自然と食材の宝庫である丹波で育った「丹波鹿」を全国に広めている。

そんな「丹波姫もみじ」が次に販売を予定しているのがハンバーグだ。

一番のこだわりは、食物アレルギーを持つ人でも食べられるよう材料を厳選した点。「基本的に鹿肉はアレルギー源がないんです。つなぎとして一般的な卵やパン粉も使っていない」と柳川瀬社長。さらに子どもや年配の方も食べやすいよう、食感の柔らかさも重視した。鹿肉を煮詰めたパイヨンにトマトベースで仕上

丁寧な下処理と、食べやすく調理されたこのハンバーグは、一般の消費者にもぜひ試して欲しい一品だ。

げたソースが付いているので、そのまま手軽に食べられるのもうれしい。鉄分を多く含み、低カロリー・高タンパクな鹿肉は、近年アスリートからの関心も高まっている。



加工工場を併設した事務所。同じ敷地内には今春から稼働した「鹿加工組合丹波」が建ち、処理能力の向上などから今後さらなる鹿肉の供給の拡大を目指す。

丹波姫もみじ

丹波市水上町谷村1812-10(事務所) TEL(0795)82-6333
営業時間/8:30~17:00[月曜休]
http://www.tanba2005.co.jp/
JR石生駅からタクシーで約15分、北近畿豊岡自動車道水上ICから車で約7分