

# 山の宝





内容量 85g

### アマゴの酒香漬

真庭市にある「御前酒蔵元辻本店」の酒粕に新鮮なアマゴを七日間漬け込みました。ほろほろとほぐれる柔らかな身には酒粕の芳醇な香りと甘みが染み込んでいます。



内容量 80g

### アマゴの澄味オイル煮

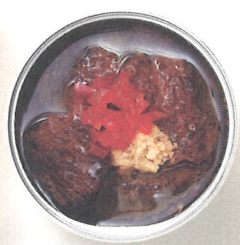
ごまの旨みが溶け込んだ太白ごま油でシンプルなオイル煮に仕上げました。皮目を炙ったアマゴの香ばしい風味が口の中でほのかに広がる逸品です。



内容量 80g

### アマゴの燻製アヒージョ

蒸したアマゴの身を燻製したオリーブオイルでアヒージョに。ガーリックやミックスハーブの風味とともに燻香がふわりと鼻を抜けていきます。



内容量 80g

### 鹿肉の酒香漬

真庭市にある「御前酒蔵元辻本店」の酒粕に鹿肉を丸一日漬け込み、炙り焼きにしました。箸でもほぐれるほど柔らかな肉には酒粕の芳醇な香りと甘みが染み込んでいます。



内容量 90g

### 鹿肉のフレッシュコンミート

鹿肉を三種のスパイスとともに塩水漬けにし丁寧蒸し煮にしました。柔らかく仕上がった鹿肉本来の旨みをスパイスの風味が引き立ててくれます。



内容量 90g

### 猪肉のピリ辛味噌煮

昆布だしやみりん、豆板醤などが入ったピリ辛仕立ての味噌で、猪肉を蒸し煮にしました。自生のキノコを加えることにより旨みや食感にアクセントを生み出しています。

# 山が紡いだ、贅沢。

岩間から沁みでた清水を泳ぐアマゴ。

緑濃い森に自生する山菜。

山野の栄養をふんだんに蓄えた鹿や猪。

豊かな山々と美しい溪流に抱かれた美甘には、

ここでしか味わえない四季折々の恵みがあります。

そんな美甘の宝とも言える

自然の恵みを贅沢に詰め込んだ缶詰。

それが「山の宝」です。

缶をあけたあとに残るのは、

きつと山の薫りです。



山の宝 アマゴ3缶セット



山の宝 ジビエ3缶セット



山の宝 6缶セット



いずれもギフトボックス付

## しげやについて

中国山地のほぼ中央に位置し、豊かな自然に抱かれた岡山県真庭市美甘。古くは出雲街道の宿場町として栄えたこの地には、今もなお人々を楽しませてきた四季の恵みが豊かに残っています。私たち「しげや」は、ここ美甘のみずみずしい旬の味わいを溪流山里料理として丁寧に仕立ててきました。自然と向き合い、素材が持つ力を大切にしながら、山が紡いでくれた贅沢な恵みを日々提供しています。このすばらしい美甘の息吹を、もっと多くの方に感じていただきたい。そして、美甘にかつてのにぎわいを取り戻したい。そんな思いから、旅館で提供している四季折々の味覚を缶詰に詰め込むことにしました。美甘の息吹に、おもてなしの心をそえて。一人でも多くの方のもとへお届けできればと思います。



商品のご注文は  
オンラインショップにて承ります。  
<http://shigeya-mikamō.com>

