

「のんたジンギスカン」を プロショップで販売しております

「端野」をさかさまに読んで「のんた」だそうです

ジンギスカン	500g入り	900円(税込み)
		900円
豚ジンギスカン	500g入り	850円 (税込み)

『のんたジンギスカン』とは？

北見市端野町にある尾谷商店さんが造っているジンギスカンです。
お店は大正元年創業。ジンギスカンを造り始めてから30余年。
お客様の健康、本物を味わっていただきたい、という事にこだわり続けて作りあげた、
納得の味！をお届けします。

肉にこだわり！

肉は柔らかさにこだわったラム肉(子羊)のみ！

ニュージーランド産の生後4～6ヶ月のラムを使用し、通常よりも厚い5mm
にカット！

※ラム肉はマトン(成羊)に比べてクセやにおいが少なく、若いニュージーラ
ンド産のラムを使う事で、更に柔らかくクセの無い美味しいジンギスカンに
仕上がります。



タレにこだわり！

厳選された十数種類もの野菜・果物等がたっぷり入り、とってもヘルシー
な特製タレ！この旨味たっぷりのタレに漬け込む事で、厚切りラム肉の
やわらかさが更に増します。

まさに秘伝のタレというにふさわしい逸品です。

お客様の健康と本物の味にこだわり着色料・保存料は一切使用しており
ません。

ご家庭へのお土産に是非お買い求め下さい。

札幌エルムカントリークラブ