

平成 21 年 6 月 1 日

「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)

豚ジンギスカン 500g 入り 900 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
ント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