

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、通常よりも厚い 15mm  
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は是非お買い求め下さい。

札幌エルムカントリークラブ