

YOSHIKA-CHO
KITCHEN



Gibier de Shimane

ジビエの 無添加 プレミアムハンバーグ

よしか町キッチンには、四方を山に囲まれた豊かな自然の中にあり、すぐそばを清流日本一に
何度も輝いた高津川が流れています。清らかな水で育まれた農作物やジビエは、
特別な味わいを堪能できます。その特別な素材でプレミアムなハンバーグをつくりました。
クセがなく食べやすいので、ジビエが苦手だったという方からもご好評をいただいています。



ジビエで食文化をもっと豊かに。
よしか町キッチン オンラインストア



Savourez les délices de la montagne!

山の恵みを召上がれ!

島根県近隣の豊かな自然の中で育ったイノシシやシカでハンバーグを作りました。
ジビエ本来の味わいを楽しんでいただくために、添加物を使用せず、
つなぎを極力少なくしています。
体に優しいシンプルなレシピながら、ジビエの奥深い旨味を堪能できます。

Plain

イノシシ100%ハンバーグ
【プレーン】130g

クセがなくジューシーで
地味深い味わいを楽しめます。

4個入り
6個入り
8個入り
12個入り



Garlic

イノシシ100%ハンバーグ
【ガーリック】130g

プレーンのハンバーグに相性
抜群のガーリックを加えました。
ガーリック好きにはたまらない
鉄板の味わいを楽しめます。

4個入り
6個入り
8個入り
12個入り



Boar & Deer

イノシシ100%ハンバーグ
【イノシシ&シカ】130g

イノシシ100%のハンバーグよりも
少しワイルド。もう少しジビエ感が
ほしいな...という人にオススメ!
ジビエ初心者でも楽しめる味わい。

4個入り
6個入り
8個入り
12個入り ※4個以上のご注文でお好きな味をミックスしてご注文いただけます。



アレンジレシピ

ひと手間かけて、更においしく!

●ソース

玉ねぎのみじん切りにポン酢を加えるだけでさっぱりソースに



●ハンバーガー

ハンバーグを円形に薄く潰してハンバーグ
パテに (半分にするれば小さめバーガー)。
玉ねぎ、刻みピクルス、トマト、レタスなど
お好きな野菜と一緒にバンズに挟み、
ケチャップやマスタードで味付けするだけ。



ハンバーガー用
パテも
販売しています!
ご指定のレシピで
OEMも承ります。



株式会社 ジー・ビー・エー

〒699-5513 島根県鹿足郡吉賀町六日市576番地3 TEL:0856-77-1569