



ジビエは、どっけだい？

(いかがですか?)

私の中で「雪国Base」という名前は、
大人が自然の中でやって楽しい事やワクワクする事を秘密基地みたいな…。
この新潟十日町市の山奥から発信したい…。とってつけた名前です。

まだまだ楽しい事が全然足りませんが…。

周りの大人やお年寄りは秘密基地の名人ばかりで、いろんな事を教えてください。
山の地形・生なりり物・生き物。それから何が出来るのか…。
教えてもらっても出来ない事も多々あるし、忘れることもあるけど。

その時に、美味しいもの・美しいもの・変なもの。興味が湧いて来るもの。
そんな楽しい事をおすすめしていきたいです。

そして、たまには一緒に遊んでもらいたいです。

雪国Base 高橋美佐子





ビアシンケン
ノーマル
100g/5枚入

角切りの赤身肉をふんだんに使った「ソーセージの王様」と呼ばれるハム。

¥702 (税込み)



ビアシンケン
ピスタチオ・ピンクペッパー入り
100g/5枚入

ビアシンケンに"コク"のピスタチオと"香り"のピンクペッパーを絶妙なバランスで入れたリッチハム。

¥842 (税込み)



ビアブルスト
ノーマル
100g/11枚入

粗挽肉と脂の絶妙バランス。ニンニクの"香り"とブラックペッパーの"風味"でスパイシーな味。

¥702 (税込み)



ビアブルスト
ブルー・くるみ入り
100g/5枚入

ビアブルストにブルーとくるみを使い、さらにスモークをかけて風味を増々。お酒に合う贅沢なハム。

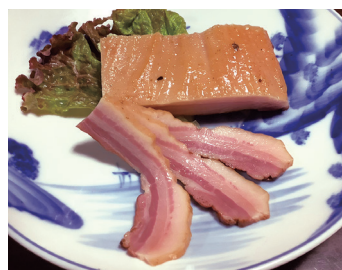
¥842 (税込み)



スモークソーセージ
ブラックペッパー
200g/5本入

天然猪肉100%の粗挽肉と脂をブラックペッパーで引き締め、スモーク。おつまみにおかずに。

¥1,242 (税込み)



若猪ベーコン
200g/ブロック

希少な猪のバラだけを使い力強い肉の食感を残してスモーク仕上げました。そのままでも焼いても。

¥1,620 (税込み)



スライス各種
ロース 140g-150g
バラ 160g-180g
モモ 180g-200g

猪、鹿肉で部位をお選びください。

¥1,080 (税込み)

※ご案内の商品はすべて冷凍品になりますので、冷凍便でのお届けになります。賞味期限は解凍後3日以内にお召し上がりください。開封後は早めにお召し上がりください。また、商品の解凍は冷蔵庫内でされることをおすすめします。ハム、ソーセージ、ベーコンは加熱済ですのので解凍後、そのままでも召し上がれます。肉類は必ず加熱してから、お召し上がりください。
※ブロック肉販売出来しますので在庫をお問い合わせください。

詳しくはWEBサイトをご覧ください



お問い合わせ先

野生鳥獣専門のお肉屋さん 雪国Base

住所 949-8612 新潟県十日町市 新座乙764
電話 025-755-5676 (mobile 090-4454-1669)
URL tokamachi-kayaya.com/product/844-2
E-mail yukiguni.base@gmail.com
代表 高橋美佐子



アクセス ※山に出掛けておりますので、お越しの際はご連絡を下さい。

お車でお越しの場合

- 関越道 六日町IC → 国道17号線 → 県道58号線 → 59号線経由。約35分。
 - 関越道 大和IC (ETCのみ) → 国道17号線 → 県道58号線 → 59号線経由。約30分。
- ※冬季は必ず、スタッドレスタイヤ装着にてお出かけ下さい。

電車でお越しの場合

- JR上越新幹線 上越線 浦佐駅下車。タクシーで約25分。
- 北越急行 (ほくほく線) 飯山線 十日町駅下車。タクシーで約25分。