

獣肉豆知識



【鹿】

高タンパク、低脂肪、高鉄分。豚肉や牛肉に比べカロリーは約3分の1、脂肪分は15分の1程度。鉄分、DHAも含まれています。牛肉をさらに淡白にしたようなクセのない味わいで、そのまま食べると高級なマグロの様な旨みがあります。



【熊】

身体を内側から温める、滋味溢れる味わい。大変精が強いので、マタギの間ではクマの血を飲むと体温が上がるといわれており、貧血病の薬として珍重されているそうです。冬眠直前、春クマ狩りの頃が美味とされており、サラッとした上品な脂の旨みを楽しむことができます。



【猪】

日本人の古くからの滋養強壯食。成長期に欠かせない良質のたんぱく質や、疲労回復や皮膚の健康、新陳代謝を促すビタミンB群、ドロドロ血液をサラサラにする良質な脂肪酸を含んでいます。あっさりとしながらコクがある赤身、とろけるような脂身のバランスが絶妙です。



【山羊】

疲労回復でおなじみのタウリンを含む、天然の栄養剤。沖縄や奄美大島などは“ヒージャー”と呼ばれ、伝統的に祝い膳として振る舞われてきた食材です。羊肉をさらに強めたような独特の香りが特徴で、弾力のある肉質を噛みしめると乳のようなコクと甘みを感じられます。



【鱷】

見た目はコワイがコラーゲンたっぷり。オーストラリアやキューバでは、高タンパク低カロリーの健康食品として一般的だそう。若さと健康のために必要な栄養素を多く含み、女性に嬉しい食材です。臭みは全くなく、鶏肉のような淡白な味わいとぷりぷりした食感が意外性No.1。



【駝鳥】

モデルやスポーツ選手に人気のヘルシー食材。低脂肪、低カロリー、低コレステロール、高タンパクで、鉄分などのミネラルも豊富なので、ダイエット中や良質の筋肉を無駄なくつけたい方にぴったり。とても柔らかな肉質で、まるで子牛肉のような上品な味わいです。

滋養強壯酒効能



【スッポン酒】

滋養強壯の王様。スッポンには、ルギニンや亜鉛をはじめとした精力関連成分が含まれており、必須アミノ酸やビタミンA・ビタミンBなどによる造血作用も高く、即効性の高さで有名です。ひとくち飲めば体が内側から火照ってきて、なかなか寝付けられないかも...？



【ハブ酒】

日本古来の精力源！水だけで1年以上も生きる生命力・荒縄のように絡まって26時間交尾を続ける精力・丸呑みした生物を約1週間で骨までとかす消化力。ハブの持つとんでもないパワーでアナタもビンビンに♡



【マムシ酒】

昔から珍重されてきた万能薬。生きたままお酒につけられることで抽出される濃厚なエキスには、強力な生命力が含まれていると信じられてきたらしい。病気をした牛や馬にも飲ませることがあるとか。



【スズメバチ酒】

台湾由来の美肌酒。女性にうれしい美肌効果のほか、不整脈、前立腺肥大、自律神経失調症、リウマチ、抗アレルギー、痒み止め、不眠症、疲労回復、滋養強壯、神経症、喘息、など期待できる効能がもりだくさん。台湾では漢方薬としても使われているらしい。



【サソリ酒】

男性の味方な精力増強酒。サソリに多く含まれる亜鉛は、精子の形成にも関わる重要な栄養素。男性の場合は、適度に亜鉛を摂取することで性欲増進へつながってくるのがよく知られています。



【高麗人參酒】

女性にうれしい冷え性改善酒。血の巡りを良くする高麗人參は、お酒と一緒に飲むとさらに効果が強まるとか。体をぼかぼか温めてリラックスさせてくれるので、ストレスの解消にも。