

栄養満点で 安心安全な 食材

野生鳥獣肉 = ジビエについて



野山を駆け巡った肉は脂肪が少なく、たんぱく質など栄養素が豊富なまさに“森のごちそう”。鹿は牛と比べてカロリー 1/3 で鉄分 3 倍！ 猪は豚と比べビタミン B 群や鉄分が豊富でコラーゲンも含まれています。当店で仕入れているジビエは、国の「野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン」に沿って許可を受けた食肉処理業で解体された物。十分に加熱調理することで食中毒のリスクはなく、安全にお召し上がりいただけます。野生鳥獣による日本の農作物被害額は 164 億円、残念ながら多くの鹿や猪が駆除され流通しきれずに廃棄される背景が…。米とサーカスでは命に感謝し美味しく食べてもらえるよう日々努力しています。

海外からの輸入食材について



カンガルー、ラクダ、ワニ、ダチョウの輸入先であるオーストラリアは、食肉の衛生管理について世界で最も厳しい基準を設けていることでも知られています。特に天然ミート・カンガルーの精製工場では、週に 1 回担当官の訪問を受け、衛生管理状態を厳しくチェック。消費者が安心して食べられる食材を提供できるように制度化されています。ヤモリ、カエルはタイの専門養殖場をお願いしています。血清検査／細菌検査／ウイルス検査をしっかりとクリアした安心安全な食材だけを取り扱っています。

昆虫食について



国連 FAO は、人口増加と地球温暖化に伴う食糧問題を解決する手段として「昆虫食」を推奨しています。高タンパク質で鉄分やミネラル、オメガ 3 などの不飽和脂肪酸や不溶性食物繊維も豊富なスーパーフード！牛肉よりも 1/5 程度の飼料で育ち、温室効果ガスの排出量も少なく、土地も水もわずかで OK。家畜動物より地球環境への負担がはるかに低いサステナブルな食材です。米とサーカスでは日本国内では長野・京都から、海外からはタイとオランダの工場で養殖されたものを輸入、ご提供しています。

※エビやカニに似た成分なので、甲殻類アレルギーの方はご注意ください

滋養強壮酒



米とサーカス自家製の滋養強壮酒は 47 種類のラインナップ。ハブやマムシやスッポンなど精力アップする！？と人気のお酒から、ハトムギや高麗人参など美容にオススメなお酒まで。漢方薬局から仕入れた厳選した素材を、じっくり漬け込んで作っています。アルコール度数が高いので飲み過ぎ注意！