

加工種類	加工賃	使用部位	
1 生ハム	1,200円/kg	ロース・モモ	
脂やスジをきれいに取り除き1週間塩漬したあと燻煙します。歩留まりは65～75%。モモやロースが最適です。賞味期限は冷蔵で1週間です。			
2 スモークハム	1,200円/kg	ロース・モモ	
こちらに使用する部位はモモ、ロースがお勧めです。燻煙は生ハム同様ですがポイルは強くしております。歩留まりは60～70%。賞味期限は約2週間です。			
3 生ハムパストラミ	1,400円/kg	ロース・モモ	
生ハムに黒胡椒を塗しております。			
4 スモークハムパストラミ	1,400円/kg	ロース・モモ	
スモークハムに黒胡椒を塗しております。			
5 鹿肉スペアリブ	1,200円/kg	アバラ（骨付）	
アバラ骨を1本ずつ包装します。骨に付いているお肉がとても美味しい部分です。燻煙し、ポイルをします。			
6 鹿肉バラベーコン	1,200円/kg	アバラ（骨無）	
鹿バラの部位はとても薄いため骨はつけた状態で味の点からもそのままベーコンにしました。脂の多い原料では歩留まり60%くらいになります。			
7 クラコウソーセージ（3本入）	1,200円/kg	脂以外全て	
フランクタイプで60～80g/1本を3本入りで包装します。ばら肉以外全て使用できます。鹿の脂は全て除去しますが、口当たりを良くする為、豚の脂を5～10%一緒に練り込みます。			
8 ポロニア	1,200円/kg	脂以外全て	
ポロニアタイプで230～250g/本を1本ずつ包装します。太さ約6～7cmの太いタイプです。基本的にはクラコウと仕様は同じですが太くすることで味に深みが出てきます。			
9 サラミ(1本)	2,300円/kg	脂以外全て	
1ヶ月ほど熟成させます。気温、湿度など環境により仕上がりが異なります。噛むほどに味が出てクセになります。細いタイプと太いタイプがありますのでお好みでお選びください。			
10 ジャーキー	330円/1パック	ロース・モモ	
ロース、モモ赤肉を使用します。脂、スジをきれいに取り除き味付けをしてじっくり乾燥させています。おつまみに最適です。1パック40gで包装します。			
11 ペット用ジャーキー ※1	330円/1パック	脂以外全て	
くす肉を使った愛犬のためのスティックジャーキーです。鹿肉は低カロリーしかも無添加なので安心です。			
原料処理料 ※2	1,000/kg	ウデ・モモ・バラ	
脱骨・除骨費用	540円/1本		
ラベルシール ※3	10円/1枚		