

# 日本古来の狩猟肉(ジビエ)を食肉処理・卸販売します。

「ジビエ」というワードを聞いたことがある方も多いかと思いますが、近年都会でもジビエ料理を出すお店も増えてまいりました。「匂いきつい」などの認識をされている方もありますが、それは正しく処理されたお肉で料理されなかった可能性があります。また、猪肉等は「高い」というイメージがありますが、生産者直販ですので、お求めやすい価格でご提供が可能です。

## ■近年ジビエ料理への関心は急増しています。

ジビエの認知度は未だ50%ほどにとどまっているものの、近頃では「食べてみたい」と思う消費者は7割にものぼり、関心度が高まっています。「高級感」や「フランス料理」などのイメージが多く持たれていますが、山間部地域では、日本古来から伝えられてきた伝統の「郷土料理」として、今も親しまれている料理です。

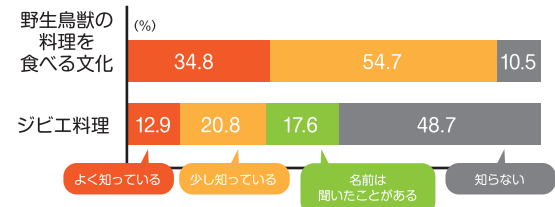


## ■とても低カロリーで栄養度の高い食材です。

ジビエ食材の中で親しまれている「シシ肉」や「シカ肉」はとても低カロリー・高タンパクな食材で、シカ肉は鶏肉の10分の一程度、シシ肉は牛肉の60%程のカロリーです。また、鉄分や亜鉛を多く含み、貧血や新陳代謝などに効果があるとされています。



### ●野生鳥獣の料理を食べる文化とジビエ料理の認知度



### ●野生鳥獣の料理へのニーズ

	回答数	割合
食べたいと思う	391人	69.3%
思わない	173人	30.7%

※564人に聞いたアンケートデータをもとに

### ●今後食べたい野生鳥獣

イノシシ	49.2%
シカ	48.3%
ウサギ	29.4%
クマ	28.5%
他	7.7%

※複数回答あり

### ●ジビエ料理の栄養価（一食あたりの目安）

	タンパク質	脂質	鉄分	亜鉛
イノシシ肉	18.8g (75.2kcal)	19.8g (178.2kcal)	2.5mg	3.2mg
シカ肉	22.3g (89.2kcal)	1.5g (13.5kcal)	3.1mg	3.1mg
牛肉	14.4g (57.6kcal)	32.9g (296.1kcal)	1.5mg	3.0mg
豚肉	14.2g (56.8kcal)	34.6g (311.4kcal)	0.6mg	1.8mg
鶏肉	16.2g (64.8kcal)	14.0g (126.0kcal)	0.4mg	1.6mg

ジビエ (仏: gibier) とは、狩猟によって、食材として捕獲された野生の鳥獣(鳥・猪・鹿など)で、フランス語である。英語圏ではブッシュミート (bushmeat) と呼ばれる。畜産との対比として使われることが多い。狩猟肉。



## ジビエ料理例 ～いのしし肉～

和食・洋食・中華などさまざまな飲食店様のメニューにジビエ料理を加えてみてはいかがでしょうか。ジビエ食材を使ったメニューの一部をご紹介します。



おすすめ部位：モモ・バラ・ロース

### いのしし肉の しゃぶしゃぶ鍋

猪しゃぶしゃぶは、広島県では大変親しまれているメニューで、豚肉よりも濃厚でヘルシー、旨味もたっぷりです！



おすすめ部位：骨付きバラ

### いのしし肉の スペアリブ

プリプリの脂肪が口の中でとろける！骨付きスペアリブが香ばしいビールとの相性も抜群の一品！



おすすめ部位：バラ

### いのしし肉の とろとろ角煮

豚の角煮より濃厚な旨味がやみつき！とろとろの脂肪分が絶品の一品！



おすすめ部位：モモ・バラ・ロース

### いのしし肉の “塩タン風”焼肉

いのしし肉は濃厚ですので、「塩タン」の様にうすく切ってレモンにつけて食べるだけで旨味抜群！さっぱりジュシーがやみつき！



おすすめ部位：ロース・バラ

### いのしし肉の 串タレ焼き

いのしし肉は串焼きにしても絶品！焼き鳥屋さん、串焼き屋さんなどにおすすめの一品です。



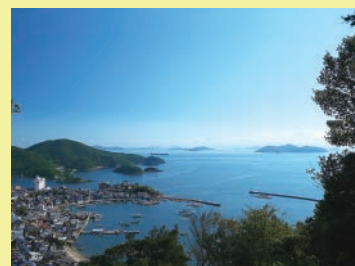
おすすめ部位：モモ・バラ・ロース

### 人気の定番！ ぼたん鍋

いのししと言えはぼたん鍋が人気！色鮮やかなお肉を牡丹のように咲かせていのししの味をご堪能いただけます。

## 自然豊かな「備後地域」で穫れた、新鮮な「ジビエ肉」

広島県・岡山県にまたがる備後地域の自然の山々で育った天然猪は、栗やタケノコ、どんぐり、みかんなど、美味しい大地の恵みをたっぷり食べて育ち、「最高級猪肉」として全国でも親しまれております。冬場は食料をたっぷり食べて脂肪を蓄えているので旨味があり、夏場は新芽やたけのこなどを食べてあっさりとした食感が特徴です。



## 地元猟友会協力のもと、1年中の捕獲が可能ですので、いつでもご注文が可能です。

＜※11月～2月（狩猟期間）/3月～10月（駆除期間）/年間捕獲予定数（450頭）＞

＜冬猪 11月～4月頃＞  
備後地方の厳しい寒さの中育った、冬の猪はドンぐりなどの木の实をお腹一杯食べて丸々と太り上質な脂身を蓄えており、旨味のあるしっかりとしたお肉です。

＜夏猪 5月～10月頃＞  
新芽やタケノコなどの大地の恵みを食べ育った夏の猪肉は、しっとり歯切れがよく食べやすいアッサリとした食感が特徴のお肉です。

その他、鹿やアナグマなどの獣肉や、鳥類などもスポットでご提案させていただきますので一度ご相談ください。



## ジビエ肉の食肉工程



箱籠（はこわな）



捕獲されたイノシシ

猪肉をはじめとする獣肉は野生の産物であるが故に、衛生管理を徹底する必要があります。弊社は保健所をはじめとする各種検査機関協力のもと、安全に安心して日々食べていただけるよう各種法令に基づき徹底管理した商品をお客様にお届けさせていただきます。

- 捕獲** 箱籠・くくり罠等で捕獲、生体搬送もしくは止め刺しの後に、-20度の冷凍車で搬送（瞬時に冷やす）。
- 放血** 専門技術者が最小限の外傷で放血作業を行うので、高品質が保たれます。
- 洗浄** 汚れやダニなどを徹底的に落とし、内臓摘出、その後電解水生成装置にて洗浄消毒を行います。
- 剥皮** 皮付き専用の冷蔵設備で死後硬直がなくなるまで懸吊し、剥皮したのち冷蔵設備で3～4日ドライ熟成します。（枝肉加工の場合はそのままチルド配送）
- 脱骨** 専門技術者が脱骨作業し、その後各部位の肉に分けます。
- 熟成** 精肉後真空パックのち、冷蔵設備で約10日～14日間ウェット熟成します。
- 冷凍** -40℃の急速冷凍でご注文まで保存致します。
- 発送** ご注文が来次第、冷凍便かチルド便で発送致します。





# 備後ジビエ製作所「3つの強み」

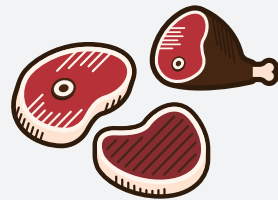
## ① 冷凍車搬送で鮮度を保ちます。

放血、内蔵処理後すぐに冷凍車に保管し搬送するので、高い鮮度での食肉加工が可能です。



## ② 熟成加工（エイジング）で肉の旨さが違います。

当社では食肉工程に「熟成加工（エイジング）」をしておりますので、肉が柔らかく、芳醇な香りが特徴です。また、解凍後のドリップも少ないので旨味が逃げず、栄養価の高いお肉をご提供致します。



## ③ 衛生面において安心、安全なお肉をご提供致します。

当社では、広島県環境保険協会による「E.coli 検査」\*により、衛生管理を徹底して行っております。また、広島県が定める「HACCP」に基づいた一定水準以上の衛生管理に取り組んでおります。



※広島県食品自主衛生管理認証 申請中

<E.coliとは> 食品衛生法上の E.coli はグラム陰性の無芽胞桿菌で、乳糖を分解して酸とガスを産出する好気性または通性嫌気性の一類（大腸菌群）のうち、44.5℃で発育して乳糖を分解してガスを産生する菌群（糞便系大腸菌群）とされています。細菌分類学上で言う大腸菌（Escherichia coli）とは、必ずしも一致しません。国内では、「食品衛生法」に基づく「食品、添加物等の規格基準」の中で、乾燥食肉製品、加熱食肉製品（加熱殺菌した後、容器包装に入れたもの）、加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱以外のもの）に、各衛生規範の中ではそうざい類（加熱処理製品）、漬物（一夜漬け）、生めん、めん具等（加熱処理品）に E.coli の成分規格が定められています。

<HACCP(ハサップ)とは> HACCPとは「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」の頭文字をとった略語で、日本語では「危害分析重要管理点」といいます。今まで行われていた製品の抜き取り検査による安全確認とは大きく違い、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をどの段階でどのような対策を講じれば、より安全な製品を得ることができるかということを定め、被害を未然に防ぐ衛生管理の手法です。

HACCPによる  
衛生管理例

原料 → 入荷 → 保管 → 加熱 → 冷却 → 包装 → 出荷

継続的な監視・記録 温度・時間の管理 異物の検出



鳥獣食肉解体加工施設

# 備後ジビエ製作所

〒729-3101 広島県福山市新市町戸手 1324-8

<お問い合わせ>

TEL.0847-55-4141

[FAX] 084-993-4014

<メールアドレス> bingogibier@gmail.com

<Webサイト> http://www.bingogibier.com



鳥獣食肉解体加工施設

# 備後ジビエ 製作所

