

「信州ジビエ」「タバジビエ」産地商談会

近年、シカやイノシシの捕獲数の増加にともない、その有効活用の一つとして、ジビエに利用する動きが盛んになっています。ただし、ジビエは適切に加工・調理しなければ美味しい食材にはなりません。また、ジビエは野生鳥獣なので、とりわけ衛生管理には細心の注意が欠かせません。

今般、農林水産省の補助により、ジビエ生産者と外食・中食事業者、お互いのニーズを結びつけるための「**ジビエ産地商談会**」を開催し、農林水産省の制定した国産ジビエ認証を取得している信頼の高いジビエ産地をご紹介します。

新たに「ジビエをメニューに取り入れたい」、「差別化商品としてジビエを活用したい」と真剣にお考えの外食（和・洋食店・中華料理・バー・居酒屋など）、中食事業者（お弁当・惣菜事業者）の皆様は、この機会に是非ご参加ください！

1. 開催場所（訪問先）

- ◆ 信州富士見高原ファーム（長野県諏訪郡富士見町富士見 6666-1588）
- ◆ 丹波山村ジビエ肉加工処理施設（山梨県北都留郡丹波山村 632）

2. スケジュール

- ◆ 開催日：令和3年11月25日（木）
 - 09:00：集合（JR小淵沢駅：1階 観光案内所前）・バス移動（約60分）
 - ※バス利用者以外は10:00までに現地（信州富士見高原ファーム）に集合
 - 10:00：信州富士見高原ファーム（ジビエ加工処理施設見学・試食・商談）
 - 11:30：バス移動（約120分、移動中に昼食）
 - 13:30：丹波山村ジビエ肉加工処理施設（ジビエ加工処理施設見学・試食・商談）
 - 15:00：バス移動（約60分）※バス利用者以外はここで解散
 - 16:00：JR大月駅（現地解散）

※集合時間厳守。交通状況等により行程は多少前後する場合がありますので、予めご了承願います。

3. ポイント

- ◆ 信州富士見高原ファーム（信州ジビエ）
 - ・平成31年3月に国産ジビエ認証（第3号）を取得。徹底した品質・衛生管理で、ジビエを貴重な地域資源として「信州ジビエ」のブランド化を推進しています。
 - ・施設見学後は、高品質の二ホンジカの各部位をご試食いただきます。

◆ 丹波山村ジビエ肉加工処理施設（タバジビエ）

- ・ 国産ジビエ認証（第 19 号）および山梨県独自の認証制度に基づく「やまなしジビエ」認証を取得し、高品質で安全なジビエを提供しています。
- ・ 鹿カレー、鹿ソーセージなどのジビエ加工品も定評があり、施設見学後は、上質な二ホンジカの各部位と加工品の試食も予定しています。

4. 定員

- ◆ 参加者の定員は 20 名以内としています。ジビエの取引を真剣にお考えの
外食・中食事業者の方を主対象とし、申込人数が定員を超えた場合は属性
等を考慮のうえ選考する場合がありますので、予めご了承ください。

5. 参加費

- ◆ 無料 ※ ただし、集合前と解散後の交通費、昼食代は各自でご負担願います。

6. 応募方法

- ◆ 食流機構 HP の参加申込フォームからお申込みください。
URL : <http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference-3/shinsyu-tabagibier/>

7. 応募締め切り

- ◆ 令和 3 年 11 月 15 日（月）

8. 留意事項

- ・ バス利用者は小淵沢駅に 9:00 までにご集合ください。バス利用者以外は現地（信州富士見高原ファーム）に 10:00 までにご集合ください（駐車スペースに限りがあるので、できるだけバスをご利用ください）。
- ・ 新型コロナウイルスの感染状況により開催を中止する場合があります。開催の可否については開催 2 週間前（11 月 11 日）までに公表します。
- ・ 試食は、素材の味・香り等をご確認いただくため素焼き（塩）で提供する予定です。異なる味付けをご希望の場合は調味料等をご持参ください。
- ・ 昼食の用意はございません。必要な場合は各自でご用意ください。

9. お問い合わせ先

- ◆ 主催：(公財)食品等流通合理化促進機構（食流機構）
- ◆ 連絡先：〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第 1 東ビル 6 階
TEL：03-5809-2176/FAX：03-5809-2183（担当：田中）