

「京丹波自然工房」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）

- ◆ 京丹波自然工房（京都府船井郡京丹波町塩田谷大將軍 10-1）

2. スケジュール

- ◆ 開催日：令和3年12月2日（木）

09:30：集合（JR 京都駅 八条口貸切バス乗降場）・バス移動（約 90 分）

※バス利用者以外は 11:00 までに現地（京丹波自然工房）に集合

11:00：京丹波自然工房に到着

11:00：ジビエ加工処理施設見学（約 30 分）

11:30：商品説明・試食・商談（約 90 分）

13:00：バス移動（約 90 分）※バス利用者以外はここで解散

14:30：JR 京都駅（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

- ◆ 京丹波自然工房

- ・ 平成 30 年 9 月に国産ジビエ認証（第 1 号）を取得。厳格な衛生管理マニュアルにより、顧客提供段階までのトレーサビリティ体制を徹底しています。
- ・ 販売するシカやイノシシは捕獲後 1 時間以内に処理するなど、国の基準を上回る厳格な独自ルールを定め、新鮮な肉の確保・処理・加工を徹底しています。
- ・ 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。

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/kyotanba-gibier/>

7. 応募締め切り

- ◆ 令和 3 年 11 月 22 日 (月)

8. 留意事項

- ・ バス利用者は**京都駅(八条口貸切バス乗降場)に 9:30 まで**にご集合ください。バス利用者以外は**現地(京丹波自然工房)に 11:00 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 18 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。

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)