

## 「清流ジビエ」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）

- ◆ 清流ジビエ（岐阜県揖斐郡大野町上秋 1053-3）

### 2. スケジュール

- ◆ 開催日：令和4年2月24日（木）
  - 09:30：集合（JR岐阜駅北口 西駐車場）・バス移動（約30分）
    - ※バス利用者以外は10:00までに現地（清流ジビエ）に集合
  - 10:00：清流ジビエの加工処理施設見学（約45分）
  - 10:45：ゲストハウスへ移動（約15分）
  - 11:00：商品説明・試食・商談（約90分）
  - 12:30：バス移動（約45分）※清流ジビエ経由（バス利用者以外はここで解散）
  - 13:15：JR岐阜駅（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、予めご了承ください。

### 3. ポイント

- ◆ 清流ジビエ
  - ・令和2年3月に国産ジビエ認証（13号）を取得。岐阜県猟師歴20年、腕利きワナ猟師が捕らえた獲物（猪・鹿）はすべて生体搬送のうえ加工され、個体を熟知した無駄のない一貫生産の工程と技術を構築しています。
  - ・「野生の本質」を引き出した仮眠熟成精肉は、上質なジビエを求めるシェフの折り紙付き。鳥獣を限りある資源として無理なく安定した供給と加工に努め、小口

ットからニーズに合った精肉の相談が可能です。

- ・施設見学後はゲストハウスに移動して、高品質なニホンジカとイノシシの各部位のほか、1~2種の稀少なジビエをご試食いただく予定です。

#### 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/seiryu-gibier/>

#### 7. 応募締め切り

- ◆ 令和 4 年 2 月 14 日 (月)

#### 8. 留意事項

- ・ バス利用者は**岐阜駅（北口の西駐車場前）に 9:30 まで**にご集合ください。バス利用者以外は**現地（清流ジビエ）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 2 週間前（2 月 10 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）