

取組例

地域の悩みである鳥獣を美味しく活かすため、「**自宅でも気軽に作れるカフェメニュー**」をテーマに、ジビエ料理をみんなに食べてもらうための情報提供

地域との連携➡県内の高校、大学と共同しレシピを考案

（**捕獲から解体処理、調理まで一気通貫していることから、お客様にジビエメニューの背景を伝えることができ、理解して食していただくことで、リピート率も高まる**）

オーナー自ら年間100頭の鳥獣を捕獲
「命を無駄にしないため、ジビエを身近なものに」するため活動



ECサイトでも販売
鹿肉ロース、鹿ヒレ肉等



イベントを通して、人間と自然との共生について紹介
イベントに参加したり、カフェで話を聞いた60名以上の顧客が狩猟免許を取得

社会福祉法人と連携した活動にも取り組む

ジビエ料理



ランチメニュー「鹿タコライス」



ランチメニュー「ジビエプレート」