

## 取組例

高品質な食肉生産に加え、端肉・内臓・骨等をペットフードとして無駄なく活用するなど、**新たな地域ブランド「イズシカ（鹿肉）」**として、**伊豆市の特産品（観光資源）**と位置付け、市内外の飲食店等で様々な料理として提供

※肉の品質にもこだわっているため、搬入する捕獲者は市が実施する研修を受けることが必須

減容化施設も導入しており、  
捕獲から食肉加工、残渣処理まで施設内で完結でき、  
処理加工施設の新たなあり方として運営

「埋設等していた捕獲従事者の負担軽減や捕獲意欲の向上」



全国的にも珍しい公設公営の食肉加工施設



販売先の約半数が伊豆市内であり、「イズシカ」ブランドの確立から観光客による消費も多い



「イズシカ」を認知してもらうためのロゴマーク

## 卸売



「イズシカモモ肉（ブロック）」



「イズシカモモ肉（スライス）」