

取組例

エゾシカの有効活用を図るため、北海道内主要処理施設5社により、平成18年10月に設立
 処理量は、10,296頭、281.9tと、北海道の3割以上、全国の処理量の1割強を解体、処理加工を実施

**地域の課題解決のため同業者による組合を設立
 組織力を生かした事業展開**



- 単独では取り組めない規模の出荷に取り組む
- 販路拡大や在庫解消のための課題解決に組織として取り組む



令和3年現在の組合員
 (正組合員9社、準組合員1社)



【設立の目的】
 ・加工技術の向上
 ・衛生レベルの向上
 ・販路開拓・安定供給



近年は加工品開発にも力を入れる

ジビエ料理



エゾシカロース肉



エゾシカモモ肉



エゾシカ挽肉



行者ニンニク入りソーセージ

- 精肉販売 (枝肉・ブロック肉・スライス・挽肉)
 ➔ 飲食店、道内スーパーマーケット、コープ等
- 加工品販売
 ➔ E C サイト、道内スーパーマーケット、土産店等
- ・ブロック肉のチルド商品は期間限定の取扱いであり、冷凍は通年販売
- ・枝肉の他、サドル・ラック等の要望によるカット納品が可能