広域コンソーシアム事業の取組事例①（広域ジビエ価値創造コンソーシアム）

事業実施年度：R8度

鹿・猪の低需要部位の高付加価値化 | ギフト・家庭向け商品開発 | ブランディング | 情報発信・販路拡大

○ コンソーシアムの特徴

流通販売事業者が事務局を担い、構成員である北海道及び千葉県の処理加工施設間における連携の核となっている。
「商品開発→ブランディング→価値伝達→利用拡大」を一体で実施する体制を構築するため、2施設における商品開発を行い、WEB・SNS等による情報発信に取り組む。
構成員は、捕獲・処理加工、商品設計・販売設計、ブランディング・情報発信といった得意領域ごとに役割を分担しており、ジビエを高付加価値コンテンツへ引き上げる「世界観づくり」を共通の軸に据えている。

コンソーシアムの体制

○ 処理加工施設（捕獲～処理・加工、商品開発）
（株）KURKKU FIELDS（千葉県木更津市）
…イノシシ／シャルキュトリー等の製造技術
（株）Mt.inc（北海道美唄市）
…エゾシカ／独自の品質ランク設計
○ 流通販売事業者（事務局・全体統括）
（株）日本食材社
…商品設計・販売設計、情報発信
…マーケ・撮影・SNS運用等の専門人材を編成
○ 木更津市・美唄市、捕獲者等
…地域情報の提供、関係者調整

取組内容

○ 各処理加工施設でジビエ加工品（おせち、鹿バラ煮込み等）を開発し、流通販売事業者が運営管理するECサイト等で販売する。
○ 商品開発は（株）KURKKU FIELDSを中心に進め、マーケティング・ブランディングの有識者が繰り返し試食してブラッシュアップする。
○ 「希少」「野生」に頼らず、作り手の技術や工程を可視化する世界観を設計し、ジビエを高付加価値コンテンツに仕立てる。
○ 構成員がWEB・SNS等で継続的に活用可能な広報資材（写真・文章・レシピ等）を作成し、共通資産として相互に活用する。





開発商品のイメージ図（シャルキュトリーのおせち）





試作の様子（エゾシカバラ試作品のソースとのマッチング試食・検証）

広域コンソーシアム事業の取組事例②（国産ジビエ認証施設コンソーシアム）

事業実施年度：R8度

飲食店向け　フェア開催　商品開発（メニュー開発）　セミナー　国産ジビエ認証

○ コンソーシアムの特徴
参画している処理加工施設は全て国産ジビエ認証を取得している施設（北海道、石川県、福岡県、鹿児島県）であり、国産ジビエ認証の普及啓発のため、飲食店へのジビエ利用拡大（セミナー、グルメフェア等）に取り組む。

○ コンソーシアムの設立経緯
2025年10月、国産ジビエ認証施設が連携するために国産ジビエ認証施設部会「ジビエコミッティ」が発足。現在24施設が加入しているところ。
当該部会のうち代表5施設が販売拡大支援に取り組むためにコンソーシアムを設立した。

コンソーシアムの体制

○ 処理加工施設
ジビエアトリエ加賀の國
丹波山村ジビエ肉処理加工施設
（株）Mt.inc
（株）tracks
（一社）いかくら阿久根

○ 流通販売事業者
（株）大福食品工業

○ 国産ジビエ認証機構（事務局）、美唄市・南加賀広域圏組合・長野市・日田市・阿久根市、捕獲者（認証施設部会コミッティ捕獲WG）等





調理セミナーの様子（左：解体実演、右：試食提供）

取組内容

○ 飲食店に対して調理セミナーを実施し、ジビエの魅力を伝えるとともに、部位分け実演及び調理実演を実施することでグルメフェアへの出店を促す。

○ 東京都内で秋のグルメフェアを開催し、飲食店へのジビエ料理の導入及び消費者への認知度向上を図る。
（各飲食店でジビエを使った料理メニューを考案し、グルメフェアで提供予定。）

○ メーカーへのヒアリングとジビエを使った商品開発に関する意向調査を実施した。

○ その他の取組
- 飲食店向け国産ジビエ認証取得施設の見学会の開催
- シンポジウムの開催
- 国産ジビエ認証取得施設によるキッチンカーでのジビエメニューの提供
- ジビエレザーや鹿骨のガラスを使った作品づくりを通じ、ジビエの魅力を発信するワークショップの開催

広域コンソーシアム事業の取組事例③（九州ジビエコンソーシアム）

事業実施年度：R8度

イベント開催　商品開発　意向調査　国産ジビエ認証

○ コンソーシアムの特徴
九州管内の処理加工施設のうち国産ジビエ認証施設を中心として構成するコンソーシアムで、ジビエラーメンの商品開発や九州ジビエフェストの開催通じ、九州地域におけるジビエの普及拡大・販路拡大に取り組む。

コンソーシアムの体制

○ 処理加工施設
(株)tracks（事務局）
(有)サンセイ
(株)米良資源開発
(一社)いかくら阿久根
(株)ルーラルプライド
○ 製造加工事業者
(株)hunter
○ 流通販売事業者
食品流通itto、（株)マツヒロ
○ 日田市・糸島市・うきは市・山都町・阿久根市、捕獲者（糸島市猟友会）等

取組内容

○ 継続販売及び広域流通のため、昨年度商品開発した「九州ジビエラーメン」を改良し、 冷凍商品の開発を実施。

○ 九州ジビエの普及のため、福岡県で九州ジビエフェストを開催し、飲食店及び物販ブース出店を実施。

また、認証施設間の連携強化及び「九州ジビエ」として統一した情報発信を実施するため、認証制度普及ブースの出店及び認証施設紹介の展示を実施。

○ 今後の商品開発及び販路拡大の参考として、健康志向層向けにサンプル提供を行い、意向調査を実施。



ジビエラーメン（一風堂コラボ　R8.1月）





令和7年度九州ジビエフェストの様子（R8.3月）

※令和8年度事業の取組は今後実施予定のため、昨年度の取組の様子をイメージとして掲載

広域コンソーシアム事業の取組事例④（東北ジビエコンソーシアム）

事業実施年度：R8度

イベント開催　商品開発　人材育成（OJT研修）　ICTシステム導入

○ コンソーシアムの特徴
処理加工施設の少ない東北地域で、先進的に処理加工施設を運営する4施設が参画し、東北地域におけるジビエの普及拡大のため、東北ジビエフェスティバルの開催や、人材育成、販路拡大、ICTシステムの導入に取り組む。
この取り組みを通じて、事業者間の連携機会の創出、連携体制の強化を図る。

コンソーシアムの体制

○ 処理加工施設
（株）meet me（事務局）
毘沙門商会合同会社
合同会社ジビエの郷おおさき
四季彩　平山（飲食店）
（処理加工施設「ふくしまジビエファクトリー」を運営）
○ 流通販売事業者
岩手県産（株）
○ 岩泉町・大崎市・遠野市、捕獲者等

取組内容

○ 8月に仙台クラフトビールフェスティバルにあわせて「東北ジビエフェスティバル」を同時開催。東北管内のジビエを使って、ジビエ料理を提供。また、鹿革キーホルダーづくり体験等展示・体験ブースを実施。
○ 販路拡大のための営業・商品開発スキル研修等を実施
○ 処理加工施設の人材育成のため、衛生的な処理・解体技術の習得当を目的としたOJT研修を実施。
○ 情報管理の効率化を図るため、販売管理システム機器を導入。





東北ジビエフェスの様子（左：展示ブース、右：ジビエメニューの販売）





東北ジビエフェスの販促チラシ