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）