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