

国産ジビエ認証施設（第41号）「桜東風sakuragochi 皆野ジビエ加工場」の概要

【取組の概要】

- 「ジビエはおいしい」を信条に、秩父地域で捕獲された野生鳥獣が安全かつ良質なジビエになるよう処理加工を行い、「秩父の恵み」として有効活用することで、ジビエ料理の普及、持続可能な有害鳥獣対策、地域活性化の推進に貢献。

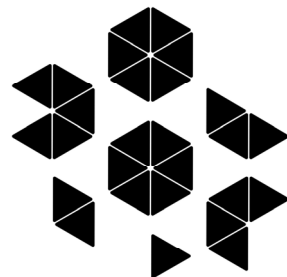
【施設概要】

- 所在地：埼玉県秩父郡皆野町
- 事業者名：合同会社Bonpu
- 代表者名：岡野 直樹（おかの なおき）
- 整備時期：令和5年度（民設・民営）
（デジタル田園都市国家構想交付金により施設を整備）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：116頭（令和6年度）
- 従事者数：4名（常勤2名、非常勤2名）
- 主な販路：県内外レストラン、直売所、オンラインショップ

【特徴的な取組】

- 少数精鋭の捕獲者による迅速な個体搬入、急速冷凍の工程によって、徹底した品質・衛生管理を実施。
- 「ジビエはおいしい」という思いを追求するべく、ジビエの本場フランスのシェフを商品開発のアドバイザーに迎え、シカ肉のリエットや赤ワイン煮込みなど、自宅でも簡単に楽しめる本格的なジビエ加工品を共同開発。
- 皆野町と連携することで、町立小中学校でのジビエ給食の提供が実現し、食育やジビエ料理の普及に寄与。
- 週末にはキッチンカーで県内各地のイベント・道の駅に出店し、自慢のシカ肉ハンバーガーやソーセージなどを提供。

【HP・Instagramへのリンク】 HP：<https://sakuragochi.com/> Instagram：https://www.instagram.com/sakuragochi_chichibu/



桜 東 風

sakura gochi

<ロゴマーク>



<処理施設の外観>



<処理施設の内部>



<キッチンカーでの調理販売>



<シカ肉を使用したハンバーガー>



<シカ肉のリエット>