



確かな品質への “こだわり”と“プライド”

ジビエは食べるため育てられた家畜と違う。

自然の中で自由に生きてきたから1頭1頭違う。

それが食材として魅力的でおもしろい。

しかし、だからこそ、

衛生管理や品質管理が求められる。

国が定めた制度によって、

決められた基準を守り、認められたお肉だから

自信を持って消費者に届けられる。

それが私たち、国産ジビエ認証の施設です。

私たちは、“安全・安心”を届けるため

日々、こだわりとプライドを持って

努力を続けています。



専門家に聞く！ジビエの魅力！

ジビエは畜肉に比べ、低エネルギー・
低脂質・高タンパクで、ビタミンやミネラルも豊富な傾向があります。また、
食物アレルギー代替食品として使用できる可能性もあります。



静岡県立農林環境専門職大学 準教授 上園 薫

国産ジビエ認証はなぜ安全・安心？

- 農林水産省が有識者の指導に基づき運用
- 厚生労働省の衛生ガイドラインを遵守
- HACCP手引書に沿った衛生管理

年に1度、審査員により客観的に厳しく審査！

食品を取り扱うにあたっての基本的な衛生管理のほか、厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に沿って処理していることが、年に1度、審査員により客観的に厳しくチェックされています。

トレーサビリティも確保！

ジビエではなかなか難しい捕獲から出荷されるまでの工程や衛生管理など、製品の履歴が確認できるのも認証施設の特徴です。

チェック項目は安全に必要なものを網羅！

約 **80** もの
チェック項目を
確認！



国産ジビエ認証は簡単に取得できるわけではありません。
チェックシートに記載されたすべての項目を第三者機関が確認しています。

- 定期的な細菌検査をしているか？
- 銃弾が残っていないか検査しているか？
- 健康な個体のみ出荷しているか？

野生動物は様々な環境で育つため、
解体時に健康体であることを確認します。

認証基準チェックシート全項目は
二次元コードまたは下記URLから（農林水産省HP）

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html#check>



国産ジビエ認証制度の詳細はコチラ！

- 農林水産省 「国産ジビエ認証制度」
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html>
- (株)一成 「国産ジビエ認証」
<https://www.issei-eco.com/certification/>



国産ジビエ認証施設



国産ジビエ 認証

さあ、
ジビエを
選ぼう。
信頼できる

農林水産省

私たちがこだわりを持って食肉に加工しています！



きょうたんば
京丹波自然工房

国産ジビエ認証を上回る厳格な独自の衛生管理マニュアルの基、熟練された技術と知識をもった職人が狩猟から加工までを行っています。



いや じびえ
祖谷の地美栄

秘境から即日発送
安心安全な地美栄を、迅速にお客様のもとへ。



株式会社信州富士見高原ファーム

標高1000mの信州富士見高原で育った健康な鹿を、
美味しいジビエとして精肉処理しています。



にしめらむら
西米良村ジビエ処理加工施設

筋膜処理機の採用により、筋膜を取り除いており利用者の皆様の手を省ける事です。またアルコール凍結機、冷凍技術の極みにより、製品の品質の向上升す。筋膜処理やアルコール凍結機を用いた冷凍技術を導入し、品質の良いジビエを提供しています。



うさ
宇佐ジビエファクトリー

衛生管理と品質重視のため、独自の冷蔵システムを導入しています。



わかさ29工房

獵師さん、捕獲はしたがどうしよう？
そこで全頭受け入れ、年中無休により美味しいお肉を皆様に知って頂くことを最重要課題としています。



長野市ジビエ加工センター

長野の美しい野山を駆け回った二ホンジカを一頭一頭大切にさばいています。安心、安全、美味しい「ながのジビエ」をぜひご賞味ください。



東広島ジビエセンター株式会社
東広島市有害獣処理加工施設

止め刺し技術にこだわった、自然と向き合う獵師が創る本物のジビエを取り扱っています。



屋久島ジビエ加工センター

放血後すぐの解体と個体差に合わせた熟成による、香りよく柔らかなお肉を提供しています。



じょぱらし
庄原市有害鳥獣処理施設(庄原ジビエ工房)

国産ジビエ認証取得により、安心安全なジビエを庄原市内の学校給食へ継続的に提供しています。



オーガニックブリッジ

止め刺しから30分以内に搬入されたジビエにこだわって精肉にしています。



みまさかし
美作市獣肉処理施設(地美恵の郷みまさか)

みまさかのジビエは、高低差の少ない山で育った、ちょうどいい柔らかさの食べやすいお肉です。



だいこう
ジビエ食肉処理施設 大幸

止め刺し後1時間以内の搬入やオゾン水・オゾン装置による24時間殺菌にこだわったお肉を提供しています。



みなみかが
南加賀獣肉処理加工施設「ジビエアトリエ加賀の國」

捕獲から加工まで一貫した体制により、徹底的な品質・衛生管理にこだわったお肉を提供しています。



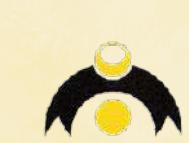
かみせや
上世屋獣肉店

京都・上世屋集落を中心とした「山々の力」を、
損なうことなくお届けします。



もばら
ジビエ工房茂原

生体搬送や肝蛭・金属反応個体の1頭廃棄、オゾンによる施設の消毒にこだわった上質なALSOKのジビエを提供しています。



あくね
いかくら阿久根

昼夜を問わず活発な野獣たち。
ポンタンの産地、柑橘とさつま芋の里山で育った恵み。
鹿児島・阿久根ジビエをお届けいたします。



天草ジビエ

生体搬送による施設内止め刺しにより、安定した品質・衛生管理を行っています。



えむてい
株式会社Mt.

「繋つ瞬間から調理が始まる」をコンセプトに、特別な血抜き方法を実践したエゾシカ肉を取り扱っています。



たわらやま そう
俵山猪鹿工房 想

「臭い、硬い」というジビエのイメージを払拭する美味しいお肉をお届けします。



糸島ジビエ工房

捕獲技術の向上と全頭検食と肉質の検査で、
より高品質のお肉を提供しています。



MOMIJI

年齢や性別、ストレスを与えない捕獲方法を
独自に定め、1時間以内に搬入し、全頭を検食した
「MOMIJI プレミアム品質」の鹿肉を提供しています。



日田ジビエ工房

止め刺しや冷却にこだわり、新鮮で臭みのないジビエの生産を心がけています。



大崎市ジビエ食肉処理加工等施設
「ジビエの郷おおさき」

東北唯一のイノシシ加工施設として、世界農業遺産の地で育ったイノシシを止め刺しから出荷まで徹底管理し、自然の恵みを食卓へお届けします。



みなの
桜東風 sakuragochi 皆野ジビエ加工場

提携獵師からのみ受け入れを行い、搬入時間を1時間、
枝肉への処理を40分目安とし、品質のよいお肉を提供しています。



富士吉田市立富士山ジビエセンター

富士山北麓地域で捕獲されたシカを丁寧に解体処理し、ソーセージやハム等に加工して販売を行っています。