

# 国産ジビエ認証施設（第34号）株式会社Mt. の概要

## 【取組の概要】

- 「撃つ瞬間から調理が始まる」をコンセプトに、門外不出の血抜き、鹿肉にMt. 独自のランク付けを行い、高品質の商品から普通の商品まで『ちょっと良い肉、ちょうど良い肉』を提供致します。

## 【施設概要】

- 所在地：北海道美唄市
- 事業者名：株式会社Mt.（エムティー）
- 代表者名：代表取締役 山本 峻也（やまもと しゅんや）
- 整備時期：2022年度（農水省鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し施設を整備）民設民営
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数（見込み）：600頭
- 従事者数：3名
- 主な販路：全国の飲食店やホテルに精肉を提供。



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

## 【特徴的な取組】

- 契約ハンターに個別面談を行い、捕獲方法や血抜きの徹底、アニマルウェルフェア、ハンターの社会的役割を指導。
- 捕獲個体情報、処理加工情報、商品までをトレーサビリティシステムで管理。
- 年齢や捕獲時期などで独自のランク付けを行うことにより、消費者が選択しやすくジビエの振興に繋がる仕組みを構築。

【HPや販売サイトへのリンク (<https://mt-ezo.jp/>)】



<処理施設の内観>

ランク	条件
S	・ヘッド、ネックショットの個体であること ・1~3歳の雄で9/15~12/20の個体 ・2~4歳の雌で9/15~12/20の個体 等
A	・ヘッド、ネックショットの個体であること ・1~3歳の雄で9/15~12/20以外の個体 ・2~4歳の雌で9/15~12/20以外の個体 等
B	その他の捕獲個体
全てのランクで求めること	
・指定の方法で血抜きを行い、血抜きが完璧であること ・捕獲後、2時間以内の搬入であること 等	

<独自の搬入個体のランク付け>



<熟練の職人が捌く肉>



<高品質なMt.の肉>