

国産ジビエ認証施設（第13号）「清流ジビエフードサービス」の概要

【取組の概要】

- 町や猟友会と連携し安定的な捕獲・処理体制を構築し良質な個体を確保するとともに、衛生管理水準の向上や独自の熟成製法に取り組みワンランク上質なジビエを提供

【食肉処理施設（清流ジビエフードサービス）の概要】

- 所在地：岐阜県大野町
- 事業者名：清流ジビエフードサービス
- 代表者名：羽賀将光（はが まさみつ）、野生鳥獣専門解体師：羽賀真由美（はが まゆみ）
- 整備時期：平成22年度（自己資金100%で整備）
- 取扱獣種：ニホンジカ及びイノシシ等
- 年間処理頭数：約140頭（ニホンジカ約100頭、イノシシ約40頭）（平成30年度）
- 従事者数：2名
- 主な販路：京都・大阪・首都圏の飲食店やホテルに供給、道の駅で販売

【特徴的な取組】

- 町や猟友会と連携し、無理のない野生鳥獣の安定的な捕獲・処理体制を構築するとともに、平成27年に国から6次産業化計画の認定を受け、未利用部位を活用したジビエ商品の開発や販路拡大に取り組む。
- ジビエの解体を15年培った経験で、ジビエの衛生管理に適した施設を自ら設計し、少人数で効率的な作業が可能な動線を構築するとともに、独自の熟成製法により野生本来の旨みと柔らかいジビエ商品を提供。

安心から、
さらにおいしさへ



全国でも数少ない
女性の解体師 羽賀真由美氏



<食肉処理施設 外観>



<商品のパッケージ作業>



<商標登録：清流ぼたん>



<シカのローズ>

<私たち猟師が地域の農産物を守ります>



<左：羽賀代表、右：羽賀解体師>