

国産ジビエ認証施設（第16号）株式会社サロベツベニソンの概要

【取組の概要】

- ISO22000及び北海道HACCP自主衛生管理認証を取得するとともに、エゾシカ肉処理施設認証を受けた、安全性の高いエゾシカ肉生産。さらに、ソーセージ、缶詰等の商品開発するなど、日本最北端の鹿肉工場として、地域ブランド化に取り組む。

【食肉処理施設（株式会社サロベツベニソン）の概要】

- 所在地：北海道天塩郡豊富町
- 事業者名：株式会社サロベツベニソン
- 代表者名：西森 功（にしもり いさお）
- 整備時期：平成19年度
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：837頭（シカ837頭）（令和元年度）
- 従事者数：3名
- 主な販路：飲食店（主に北海道、関東）、北海道内土産店（駅、空港）、豊富温泉他

【特徴的な取組】

- 地域のエゾシカによる食害被害に歯止めをかけるため、本処理施設及び一時養鹿施設を整備。処理施設は、ISO22000の取得の他、エゾシカ衛生処理マニュアルに基づく徹底した衛生管理を実施し、安全性の高い、高品質なエゾシカ肉を提供。
- 一般の人が食肉としてエゾシカ肉を広く認識していただけるよう、精肉のみならず、ソーセージ、ジャーキー、ジンギスカン、缶詰等を商品開発し、鹿肉の認知度向上や販路拡大を図ることにより、地域活性化に貢献。

<食肉処理施設 外観>



<捕獲後自社の一時養鹿施設で養鹿>



(金属探知機、急速冷凍機)



(熟成庫)

<高度な衛生管理による処理>



<えぞシカ肉の角煮>



<行者ニンニク入り
鹿肉ソーセージ>



<えぞ鹿肉のジンギスカン>