

# 国産ジビエ認証施設（第35号）俵山猪鹿工房 想 の概要

## 【取組の概要】

- 「ふるさとを想う」、「猪鹿の命を想う」、「地域の発展を想う」という3つの想いを込めて、適切な衛生管理を行うことで、高品質なジビエを提供します。

## 【施設概要】

- 所在地：山口県長門市
- 事業者名：俵山猪鹿工房 想（たわらやまいのしかこうぼう そう）
- 代表者名：増野 建治（ましの けんじ）
- 整備時期：平成27年度（民設民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：295頭（シカ238頭、イノシシ57頭）（令和4年度）
- 従事者数：9名
- 主な販路：飲食店、ホテル、加工品事業者、ふるさと納税返礼品等



<ロゴマーク>



<処理施設の外観>

## 【特徴的な取組】

- 想いを同じにする猟師仲間と共に安心して食べてもらえる高品質なジビエを提供。
- 長門市特産の香酸かんきつ「長門ゆずきち」入りのソーセージ等、オリジナル加工品の開発・販売。
- ジビエ料理の普及・拡大に向け、料理人や栄養教諭・栄養士等を対象とした講習会、試食会を開催。



<処理施設の内部>



<シカ肉の背ロース>



<イノシシのスライス肉>



<長門ゆずきち入りイノシシ肉ソーセージ>