

国産ジビエ認証施設（第1号）「京丹波自然工房」の概要

【取組の概要】

- 安心・安全に加え美味しいジビエを消費者に提供するため、捕獲から食肉加工まで徹底した品質・衛生管理を実施

【施設概要】

- 所在地：京都府京丹波町
- 事業者名：株式会社 ART CUBE
- 代表者名：垣内 規誠（かきうち ただまさ）
- 整備時期：平成25年度（民設・民営）
- 取扱獣種：シカ・イノシシ
- 年間処理頭数：104頭（令和4年度）
- 従事者数：8名（うち4名はジビエハンターとして、現場に赴き止め刺し・放血を行う。）
- 主な販路：首都圏のレストラン・小売店や百貨店「高島屋」に精肉を供給。ペットフードのネットショップ展開。



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 独自の衛生管理マニュアルに基づき、全ての工程の作業記録を作成、捕獲時の体温や内臓の状態等もチェック、個体毎に識別番号を付与、工程ごとに処理する部屋を分けるなどして、品質・衛生管理を徹底。
- 大手百貨店高島屋と連携し、食肉処理施設の運営・管理状況の確認作業を繰り返し、約1年かけて衛生面や安全性の確認を受け、高級ブランドとして高島屋洛西店で29年7月より常設販売、30年9月からは同京都店でも常設販売開始。

【HPへのリンク】 <https://www.shikaniku-kakiuchi.com/>（鹿肉のかきうち） <https://www.kyotogibier.com/>（京丹波自然工房）



＜ART CUBE 垣内代表＞



＜徹底した衛生管理による処理＞



＜イノシシのロース＞



＜高島屋洛西店での常設販売＞