

ジビエ利活用コーディネーター登録票

①	ふりがな 氏 名	くさば よしろう 草場 佳朗
③ 本人	電話番号	090-5810-1552
	携帯番号	090-5810-1552
	e-mail	ryoma※kusabakikaku.com (送信の際は、※を@に置き換えてください)
④ 所属先	名称	有限会社 草場企画
	役職名	代表取締役
⑥	専門分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☐ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☐ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☒ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 (東京のトップシェフ向け販路開拓、試食会やイベント企画・開催)
⑦	対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 ()
⑧	対応可能地域 (該当するものを全て選択)	☒ 全国 ☐ 北海道 ☐ 東北 ☒ 関東 ☐ 北陸 ☐ 東海 ☐ 近畿 ☐ 中国 ☐ 四国 ☐ 九州 ☐ 沖縄 その他特定の都道府県、地域 (販路開拓については東京都内を中心に実施)
⑨	免許及び資格 (該当するものを全て選択し、 取得年を記載)	☐ 狩猟免許 (銃：取得年 元号 年) (わな：取得年 元号 年) ☐ 獣医師免許 (取得年 元号 年) その他 (6次産業化プランナー、食農連携コーディネーター、ボランティアプランナー)
⑫ 活動実績		
活動期間		2019年11月～12月
地 域		東京都内のフレンチ、イタリアンのトップシェフ15名
活動分野 (該当するものを全て選択)		☐ 地域合意形成 ☐ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☐ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☒ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☐ 油脂利用 ☐ 骨利用 その他 ()
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)		☒ シカ ☒ イノシシ ☐ クマ その他 (生ハム等の加工食材)
活動内容		●3つの地域の生産者と東京都内のフレンチ、イタリアンのトップシェフ15名とのマッチングプロモーションを実施した。主な訪問先はフレンチの三ツ星レストラン「シャトーレストラン・ジョエル・ロブション」、「カンテサンス」、フォーシーズンズホテル、等の有名店やジビエに強いレストラン。東京都内で約1,000名のシェフネットワーク有。 ●トップシェフが求めるジビエ食材はどのようなものか具体的にヒアリングが出来た。例えば、原則的に「フレッシュ(チルド配送)」のものしか使わないと言うシェフが大部分だった。成果としては約半数程度のシェフから受注に至った。