

ジビエ利活用コーディネーター登録票

①	ふりがな 氏 名	にしむらなおこ 西村 直子
③ 本人	電話番号	080-3920-7471
	e-mail	nooks※outlook.jp (送信の際は、※を@に置き換えてください)
④ 所属先	名称	ヌックスキッチン
	役職名	代表
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 (メニュー開発、レシピ提供、マーケティング)
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 ()
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 (調理師免許)
⑫ 活動実績		
	活動期間	2009年から～現在まで
	地 域	高知県を中心に全国各地
	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 ()
	活動内容	1998年～2009年 ・鹿肉料理が一般的なニュージーランドで料理人として暮らし、日々、鹿肉の調理を行う 2009年 ・日本へ帰国し、高知県香美市の鹿肉処理加工施設で勤務、「シカドッグ」を開発し大ヒットさせる 2012年 ・高知県大豊町の複合型施設に勤務、「四国ジビエグルメフェスタ」の企画運営やレストランメニューの開発を行い、四国に「ジビエ」を根付かせるきっかけを作る 2014年 ・3年間限定でジビエ専門レストラン「ヌックスキッチン」を高知市内にオープン。ジビエを目的とした連日予約で満席となり、高知で最も予約が取れないレストランと言われた 同時にジビエ専門の講師としても県内外で講演を行う (高知県、愛媛県、香川県、徳島県、長野県、京都府、東京都、兵庫県) 2018年 ・ジビエのプロを育てる「ジビエビジネスアカデミー」を主催、全国各地から受講生を受け入れると同時に、県内外で商品開発やマーケティングについての指導を行う 2022年 ・「ジビエと田舎暮らしの宿 ヌックスキッチン&ロッジ」開業。国内外から誘客を図っている