

備後ジビエ製作所

株式会社BINGO 代表取締役 前田諭志



①自己紹介

- ・ 前田諭志
- ・ 昭和 5 7 年 2 月 2 日生 （ 4 2 歳）
- ・ 2 5 歳から大阪で飲食業
- ・ ジビエを扱う店をするきっかけで狩猟免許取得
- ・ 高級食材が捨てられている
- ・ 福山市で師匠の川上と出会う
- ・ 2 0 1 7 年 3 月福山市で単身赴任で開業を目指す
- ・ 2 0 1 8 年 3 月福山市新市町で備後ジビエ製作所開業

②事業内容

- ・ 株式会社BINGO
- ・ 広島県神石郡神石高原町小畠220-1
- ・ 設立2017年12月
- ・ 若手狩猟者の獲得、狩猟者負担軽減
- ・ ジビエ処理施設（食肉・ペットフード）
- ・ 箱罟の設置代行
- ・ 捕獲報奨金申請
- ・ 有害鳥獣対策指導



③施設紹介

- ・ 福山施設
- ・ 2018年3月開業
- ・ 主に食肉を扱う
- ・ スタッフ4人～5人体制
- ・ 年間処理頭数約 1 1 0 0 頭
猪、鹿、アナグマ
エリア捕獲数約7300頭
- ・ 備後地域全域を対応
(福山市、府中市、尾道市、三原市、笠岡市、井原市、浅口市等)



④施設紹介

- ・ 神石施設
- ・ 2023年3月開業
- ・ 主に猪鹿ペットフードを扱う
- ・ スタッフ3～4人体制
- ・ 年間処理頭数約400頭
猪、鹿、アナグマ
エリア捕獲数約4000頭
- ・ 神石高原町、庄原市を対応



⑤捕獲方法

- ・捕獲連絡
- ・冷凍車で出動
- ・止め差し→血抜き
- ・or生きたまま搬送
- ・報奨金撮影
- ・内臓摘出→皮むき→脱骨
- ・or枝肉のまま



⑥集客

- ・ 飲食店のつながり
- ・ 自社HPの強化→SEO・MEO対策
- ・ テレアポ営業→カタログ送付
- ・ 各ECモール（楽天、YAHOO）
- ・ 食べ歩き

猪肉レシピ

猪スライスのぼたん鍋

【材料】ポタン鍋(四人前)
 豚スライス.....600g 春菊.....100g きがき豆腐.....100g
 豆腐.....120g 椎茸.....4個 マロニー.....40g
 白菜.....200g 古地.....80g
 白ネギ.....1本 芹.....50g

【味増だし】
 赤味噌.....100g 水.....1200CC 味噌.....500CC
 西京味噌.....100g 酒.....500CC 醤油.....200CC
 昆布.....5センチ角1枚

【作り方】
 味噌だしをわけて鍋で煮める。
 野菜は食べやすい大きさにカットする。
 皿に盛り付ける。
 お好みでおろし生薑、おろしニンニク、山椒、七味唐辛子などを入れると
 風味が増します。

**猪スライスの
しゃぶしゃぶサラダ**

【材料】
 豚スライス.....300g 白菜.....100g 豆腐.....100g
 春菊.....100g 椎茸.....4個 マロニー.....40g

【作り方】
 豚スライスを一口大にカットし、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 鍋で煮る。煮た豚スライスを皿に盛り付け、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 上にのせて、おろし生薑、おろしニンニク、山椒、七味唐辛子などを入れると
 風味が増します。

猪スライスのしぐれ煮

【材料】
 豚スライス.....300g 白菜.....100g 豆腐.....100g
 春菊.....100g 椎茸.....4個 マロニー.....40g

【作り方】
 豚スライスを一口大にカットし、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 鍋で煮る。煮た豚スライスを皿に盛り付け、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 上にのせて、おろし生薑、おろしニンニク、山椒、七味唐辛子などを入れると
 風味が増します。

猪スライスの生煮焼

【材料】
 豚スライス.....300g 白菜.....100g 豆腐.....100g
 春菊.....100g 椎茸.....4個 マロニー.....40g

【作り方】
 豚スライスを一口大にカットし、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 鍋で煮る。煮た豚スライスを皿に盛り付け、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 上にのせて、おろし生薑、おろしニンニク、山椒、七味唐辛子などを入れると
 風味が増します。

**猪スライスの串焼き
(とん平焼き風)**

【材料】
 豚スライス.....300g 白菜.....100g 豆腐.....100g
 春菊.....100g 椎茸.....4個 マロニー.....40g

【作り方】
 豚スライスを一口大にカットし、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 鍋で煮る。煮た豚スライスを皿に盛り付け、白菜、豆腐、春菊、椎茸、マロニーを
 上にのせて、おろし生薑、おろしニンニク、山椒、七味唐辛子などを入れると
 風味が増します。

鳥獣食肉解体加工施設
備後ジビエ製作所

神石高原店 〒720-1522 広島県神石郡神石高原町 220-1
 備後店 〒728-3101 広島県尾道市駅前町 1324-8

お問い合わせ
 TEL.0847-55-4141
 FAX) 084-993-4014
 <メールアドレス> bingogibier@gmail.com
 <Webサイト> http://www.bingogibier.com

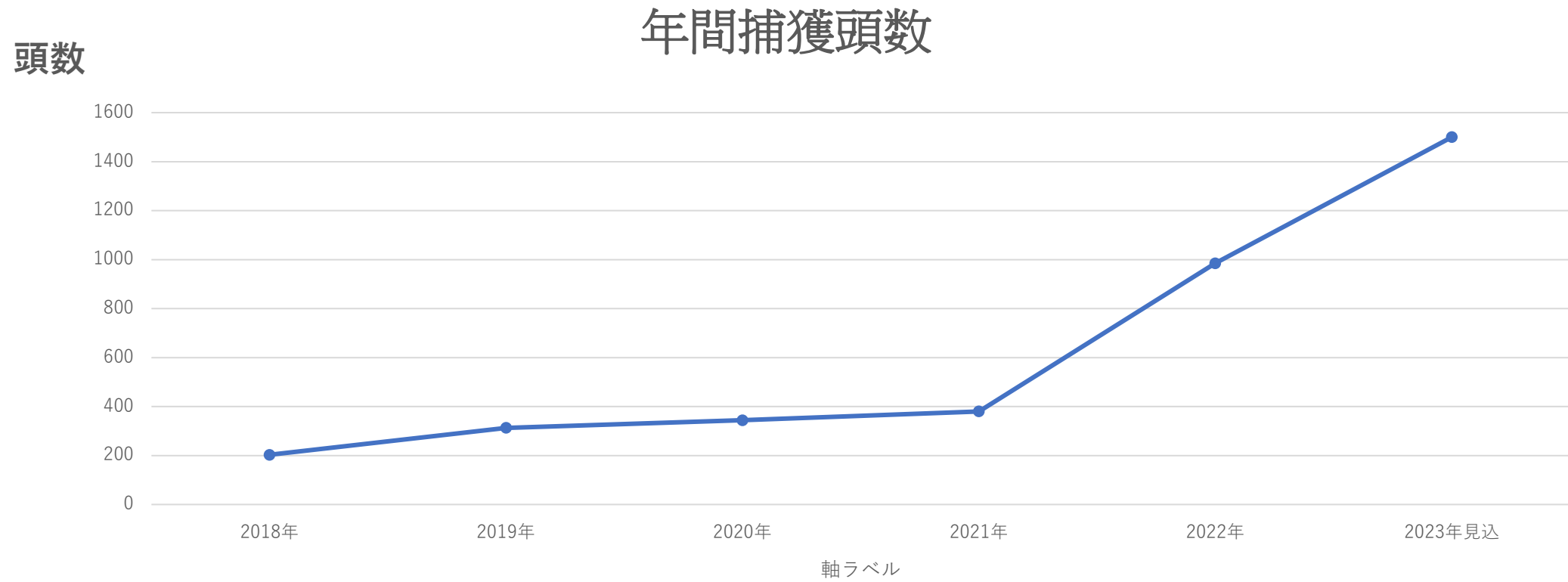


⑦顧客

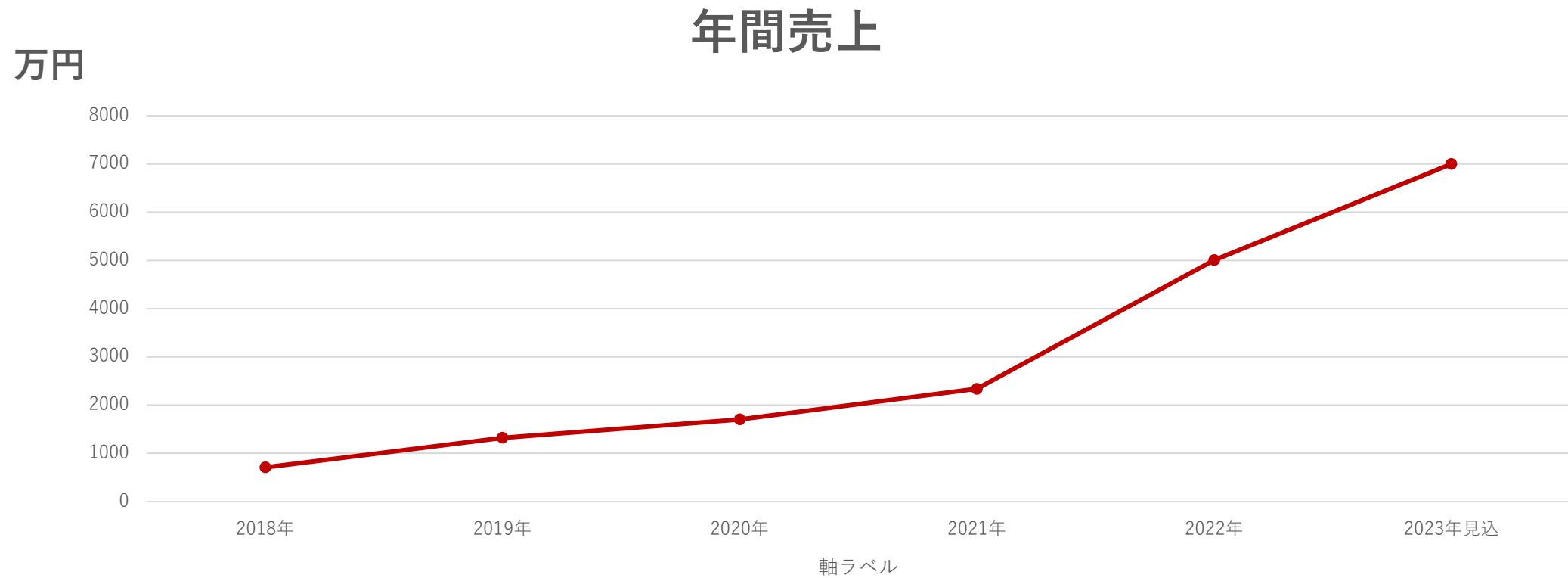
- ・業務用卸 6：一般 4
- ・飲食店（洋食 8 和食 2）近畿・関東中心
- ・飲食店卸業者（高級食材卸が中心）
- ・地元スーパー
- ・保護犬施設・ドッグカフェ



⑧捕獲頭数推移



⑨売上推移



⑩今後

- ・猪処理頭数2000頭目標
- 安定的な運営
- ・新人狩猟者への捕獲
- 解体指導
- ・他施設との販売提携
- ・ジビエ＝臭くない（個体選別）
- ・ジビエ料理施設
- ジビエツアー、グランピング

国内トップクラスの処理頭数だからできる

40%の選ばれし個体

ハズレの無いジビエ!?

今までできなかった
「お客様好みのジビエ個体を提供したい」が
完成しました

備後ジビエ肉 3つの特徴



厳選された高品質な狩猟肉

広島県福山市・神石高原町でイノシシ・鹿を年間約1500頭から、約4割だけ厳選し食肉に加工して販売いたします。B級個体の6割は、併設されたペットフード工場にペット用のジビエ肉として出荷されます。



旨味と風味を引き出す熟成加工

当社では食肉工程に「熟成加工（エイジング）」をしておりますので、肉が柔らかく、芳醇な香りが特徴です。また、解凍後のドリップも少ないので旨味が逃げず、栄養価の高いお肉をご提供致します。



1年中いつでもご注文が可能

当社ではイノシシ・鹿・アナグマを販売しています。お客様のお料理に合った個体をチョイスいたします。捕獲は1年中行っている中で年中の対応が可能です。ぜひ当社までご連絡お待ちしております。

ジビエ肉の食肉加工について

猪肉をはじめとする獣肉は野生の産物であるが故に、衛生管理を徹底する必要があります。当社は保健所をはじめとする各種検査機関協力のもと、安心して日々食べていただけるよう各種法令に基づき徹底管理した商品をお客様にお届けさせていただきます。

◆ 食肉加工の工程



- 捕獲** 生きた個体が確認し、現地で止めを刺して血抜きを行います。電気ヤリ等を使用し、肉のダメージを最小限に保ちます。
- 搬送** -20℃の冷凍庫で冷やしながら搬送します。急速冷凍による搬送により、真夏でも肉の鮮度を保ったまま施設への搬送が可能です。
- 洗浄** 汚れやダニなどを落とし内臓摘出後に、微弱性電解水で再度徹底殺菌・洗浄をします。
- 処理** 剥皮したのち0℃から1℃の冷蔵設備で肉を柔らかくし、芳醇な香りを引き出すため熟成加工（エイジング）をします。1～2週間ドライ熟成・脱骨・精肉後真空パックの後、1～2日間ウェット熟成します。
- 発送** ご注文があり次第、冷凍便かチルド便で発送致します。