

パンフレットによる概要 レシピ等の紹介



#01

イノシシの月見丼

初めての人にまず試してほしいのが丼もの！
家族にはイノシシ肉ってことは秘密だね！



材料 2人分/約25分 1人分約700kcal

- イノシシ肉バラ (スライス) 1パック (160g)
- タマネギ 1個
- 小ネギ 適量
- 玉子 2個
- 豚肉のタレ 適量
- ご飯 2杯分

- ①タマネギはくし切りに、小ネギは小口切りにしておく。玉子は仕上げ用に温玉(または目玉焼き)にする。
- ②肉を炒め半分くらい火が通ったところでタマネギを加えてよく炒める。
- ③肉によく火が通ったら豚肉のタレをかけ、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ④丼おりにご飯と③と玉子をのせ、小ネギを散らしたら完成。

※お味は、ヤツカケツに玉子を割り、水も190g入れましょう。豚肉につまみうじで共煮し〜4分間煮し、190g(800W)で約1分、毎分でもできます。

#02

イノシシ肉 de いろどりパスタ

自分好みの野菜を加えてアレンジを。
仕上げはお気に入りのパスタソースでも！



材料 2人分/約20分 1人分約750kcal

- イノシシ肉バラコース(スライス) 1パック (137g)
- パスタ 200g
- タマネギ 1/2個
- アスパラガス 4本
- パプリカ 赤・黄 各1/2個
- オリーブオイル 適量
- 好みのドレッシング 適量

- ①タマネギ、アスパラガス、パプリカを適当な大きさに切る。
- ②たっぷりの熱湯が入った鍋に入れ、パスタを加えて袋の表示より1分短く煮る。
- ③パスタを煮た後、別の鍋にイノシシ肉は5cm幅に切り、別のフライパンにオリーブオイルを入れ、イノシシ肉を炒める。
- ④③に①を加えて軽く塩胡椒をして、さらに炒める。
- ⑤全体によく火が通ったら、火を止め、ドレッシングをかける。
- ⑥パスタと⑤を器に盛り合わせたら完成。

※肉は細く、スライスしたパスタが絡みやすいように、お味は、オリーブオイルがたっぷり入ると、オリーブオイルが絡みやすいです。

#03

王道・ぼたん鍋

イノシシ肉は水から入れるのがポイント！
寒込むほどコクがでて、ゴボウと相性も抜群！



材料 2人分/約25分 1人分約630kcal

- イノシシ肉コース(スライス) 2パック (274g)
- ゴボウ 1/2本
- 人参 1/2本
- 白葱 1/8本
- もやし 1袋
- 唐ネギ 1本
- 豆腐 1丁
- しめじ 1パック
- だし昆布 10cm
- 水 1リットル
- 酒 大3
- 醤油 大2
- おろし生姜 大2
- 塩 大1/2杯
- おろしネギ 大2杯程度

- ①鍋に水とだし昆布をいれておく。
- ②野菜は好みの大きさに切る。
- ③鍋に★を入れ、水の状態で肉、ゴボウを入れ、途中アタを取りながらよく煮る。
- ④残りの野菜を入れ、柔らかくなるまで煮たら、合わせてみそで味をととのえる。

※材料は天候や季節も考慮し、季節は梅干し類、野山椒など、お好みで調整してください。

ジビエってみんなどう思う？ もう食べた？



《はじめてジビエ》のイノシシ肉は、厳選したお肉なので、初めての方でも「予想に違い美味い」と好評なんです。一緒に食べてお話しはセンサーやビールがオススメです。



イノシシ肉は、さっぱりした赤身と甘い脂身のバランスが絶妙で、ヘルシーなのが特徴。豚肉に比べて少し脂肪質ですが、天然の塩こたえがあり、まずはお肉の味わいを楽しんでください。

(※冷凍状態で購入したお肉は、冷蔵庫で半日解凍してから調理しましょう。)
※生食用ではありせんので、十分に加熱調理をしてください。

商品の販売チャンネル



▲ 直売所「干拓の里よかもん市」



▲ 直売所「もぎたて市」

その他の販売所

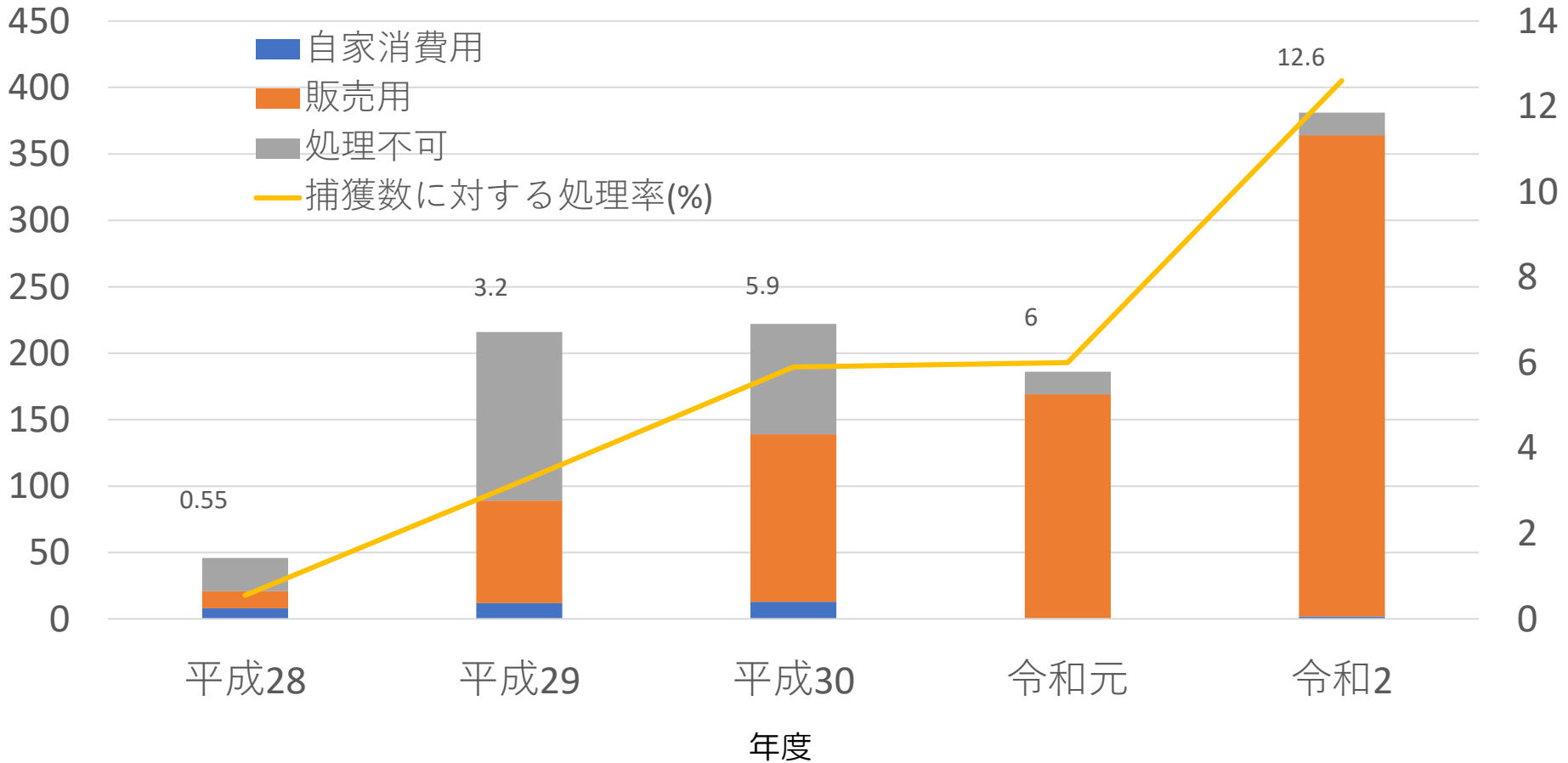
直売所「轟街道ふれあい市」、Aコープ西諫早店のほか
諫早猪処理販売センターでも購入可能

インターネット販売 （日本一のジビエ市場、ECサイト内で取扱い）
ジビエマルシェ <https://gibier-marche.com>

イノシシの解体処理実績と 捕獲数に対する処理率の変化

処理頭数（頭）

処理率（%）

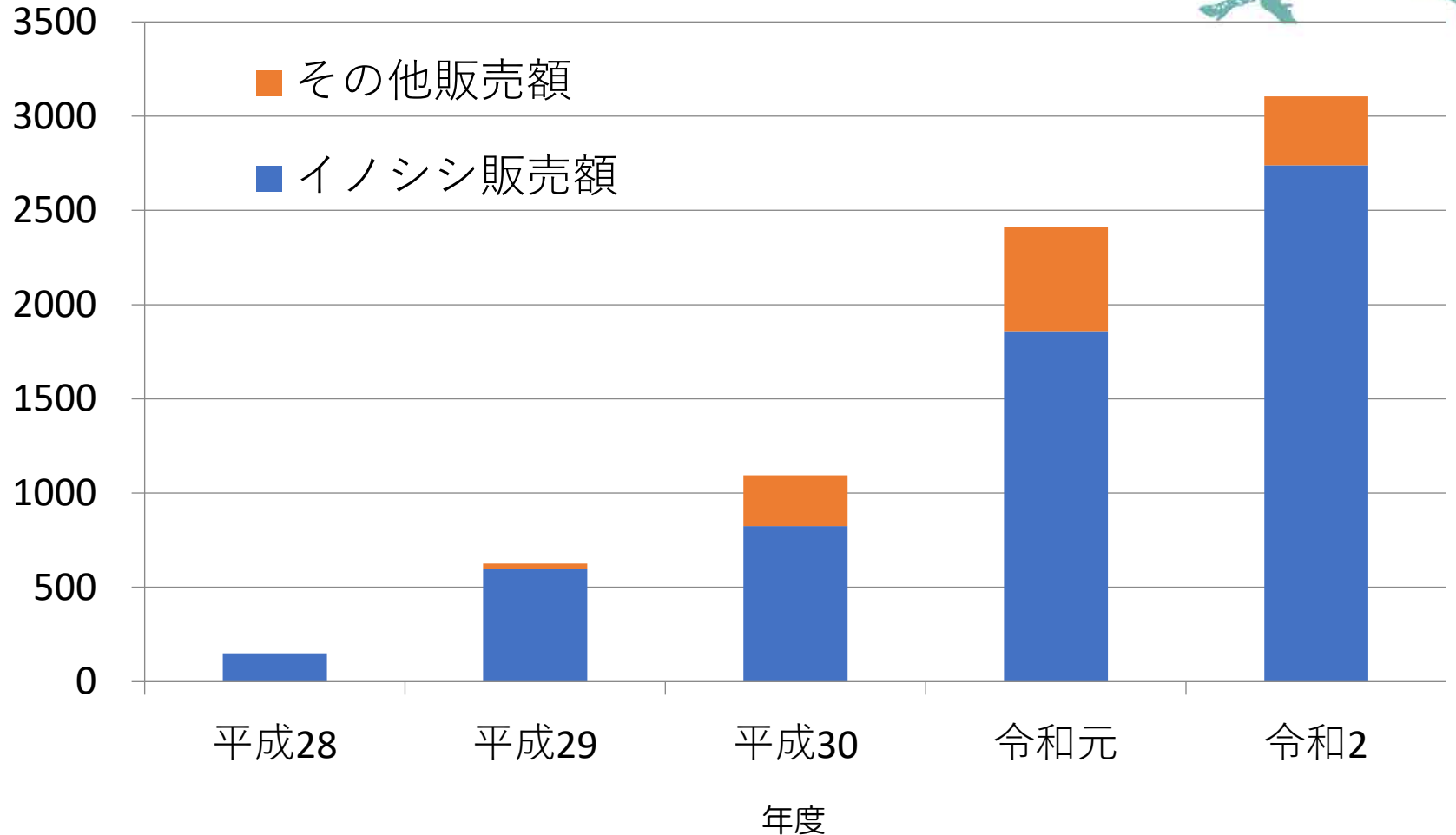


昨年度、年間目標（250頭）を超える実績

肉の販売実績



販売額（千円）



販売実績が改善・向上、在庫リスクが軽減

今後の展開・展望



【はじめてジビエの周知】

- ホームページの立ち上げ
- SNSなどの活用
- ふるさと納税返礼品での地元産ジビエ利用

【ユーザーフレンドリーなジビエ利用】

- 需要に即した形態でのジビエ提供
- 外国人の嗜好に合わせたジビエ提供

**ワークショップ等の開催による鳥獣被害対策
全般の住民への普及啓発（ジビエサポーター）**

ご静聴ありがとうございました



イノシシのご要望は諫早猪処理販売センターまで！！
可能ならここに電話番号を入れる