

NEW GIBIER PROJECT 新感覚ジビエ、誕生。

「平戸いのしし NEW GIBIER PROJECT」について

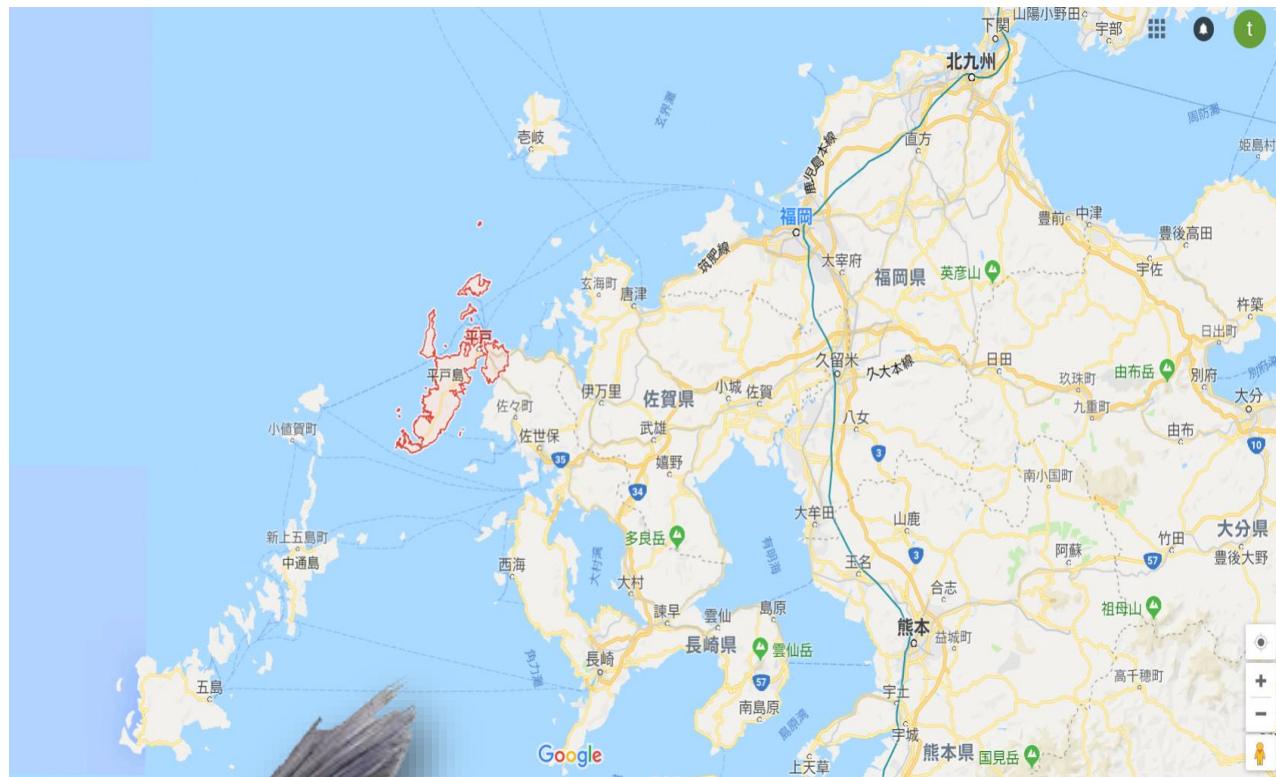
- ・ 平戸市の状況、会社の紹介
- ・ 平戸いのしし NEW GIBIER PROJECTの紹介



長崎・平戸生まれ、ドングリ育ち。

平戸いのしし
HIRADO WILD BOAR

長崎県平戸市（日本本土最西端の島）



<Google map より>

人口：27,166人
（令和8年1月1日）

面積：約235km²

主な産業：漁業、農業

特産品：あご、ウチワエビ、
ヒラメ、シイラ、平戸牛

特色：旧平戸藩の城下町で、
江戸時代の鎖国前は、中国や
ポルトガル、オランダなど
との国際貿易港として栄える。
ポルトガルの宣教師フランシ
スコ・ザビエルがこの地に来
航し、キリスト教（カトリッ
ク）の普及を開始した場所と
しても有名。

平成30年【長崎と天草地方
の潜伏キリシタン関連遺産】
が世界文化遺産に登録され、
構成資産の1つ「平戸の聖地
と集落」が市内に所在。

平戸市のイノシシ被害の現状

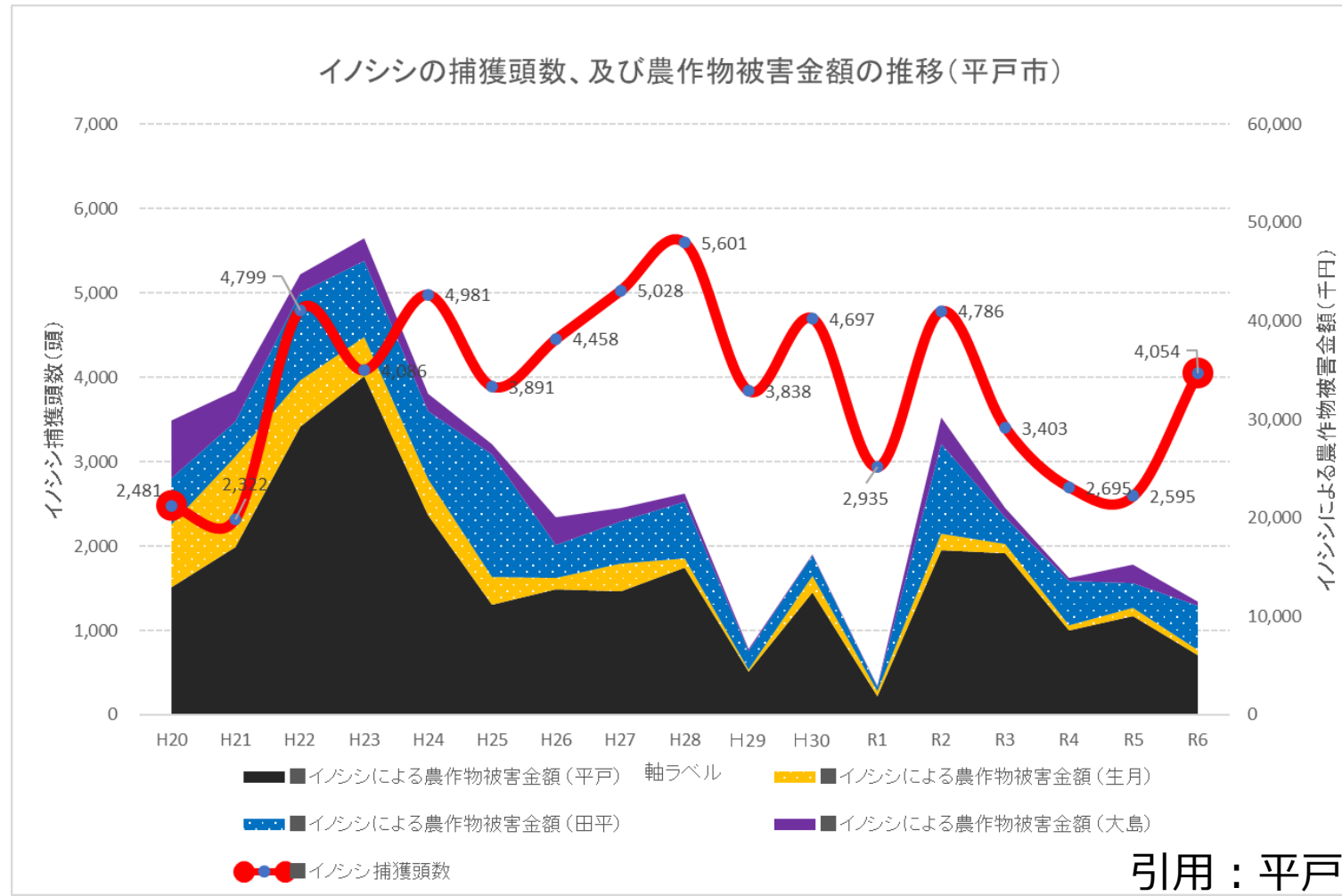


- ◆海を泳ぐイノシシがたびたび目撃される（平戸海上保安署提供）
- ◆平成10年にイノシシがはじめて捕獲されて以来、捕獲数が爆発的に増加し、平成28年度は過去最高の約5,600頭の捕獲数（令和6年は4,054頭捕獲）
- ◆離島部でもイノシシが増えて、農作物に被害を与えている

平戸市のイノシシ被害の現状



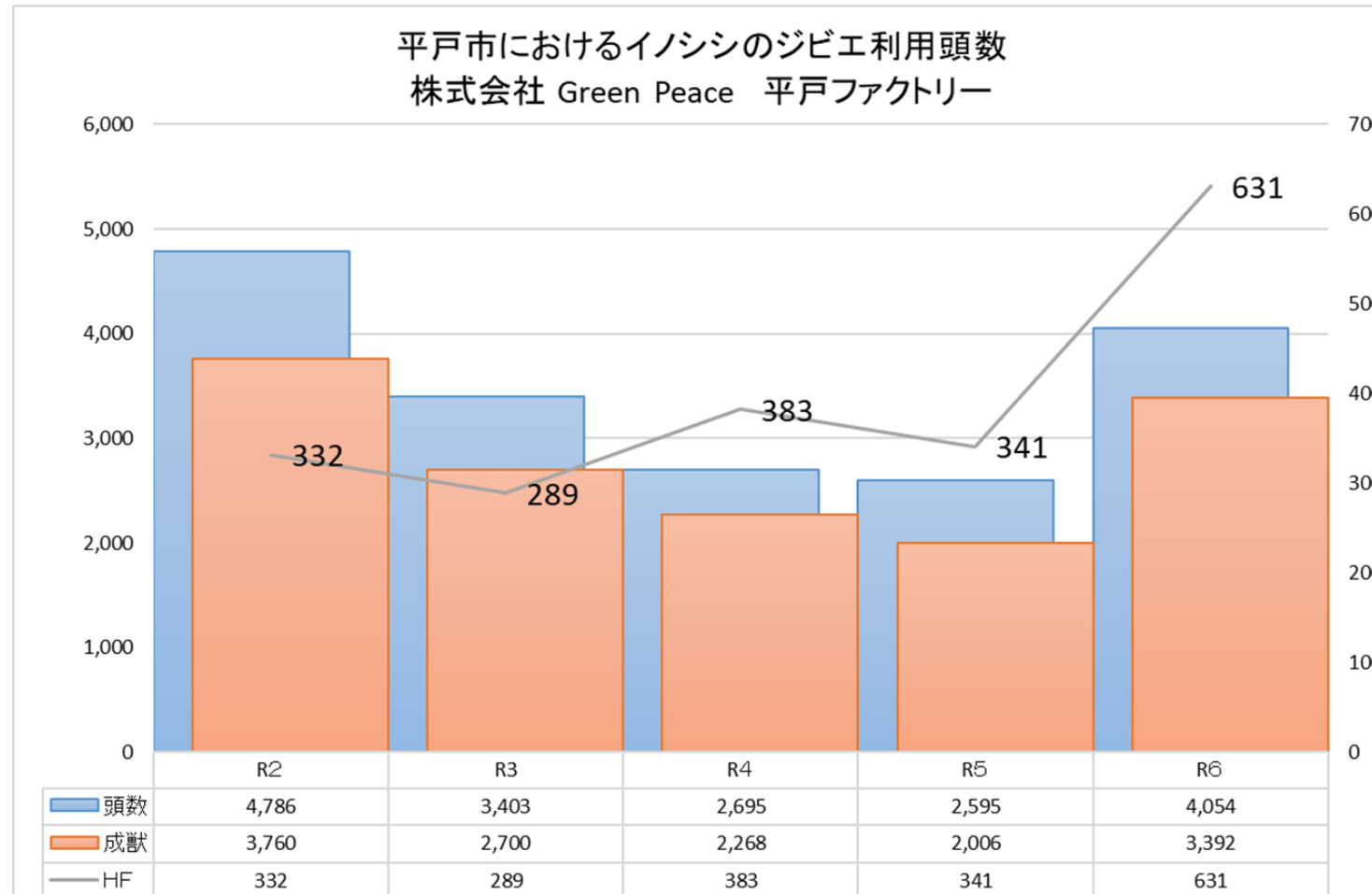
- ◆農作物被害額は、平成23年に約5,000万円を記録したが、その後は年々減少し、現在は1,200万円程まで減少している
- ◆イノシシ捕獲数は、離島（大島、度島）も含めて、年間2,300～5,600頭で推移



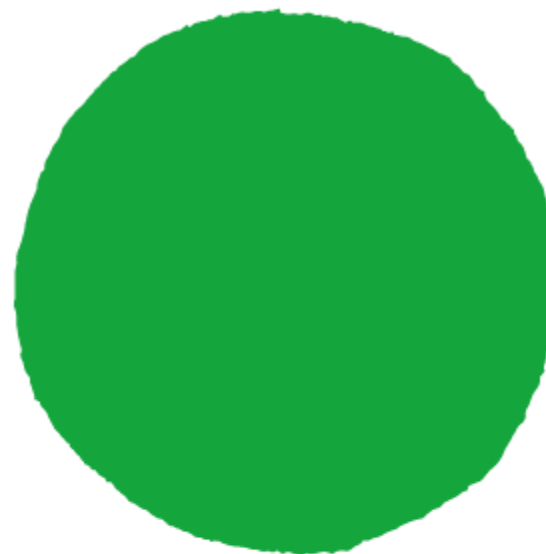
平戸市のイノシシ被害の現状



◆株式会社 GreenPeace平戸ファクトリーでは、捕獲された15%程度を処理



引用：平戸市役所より



Green Peace
NAGASAKI

『株式会社GreenPeace』のコンセプトは、

“農業と畜産業の再生を、循環型社会の実現のために”。

「故郷である平戸の雇用の担い手として、平戸の活性化に寄与したい」という想いで、当社を創業しました。地元・長崎県平戸において一次産業（農業・畜産業）を中心とした新しい産業をつくるために、運営しています。

社 名	株式会社 Greenpeace
所在地	〒859-4824 長崎県平戸市田平町小手田免1068 TEL 0950-22-7515 FAX 0950-22-7516
代表者	代表取締役社長 市山 宗
設 立	令和1年11月11日
資本金	900万円
従業員	11名
主要取引銀行	十八親和銀行、JAバンク

事業内容

■農業・畜産業

- ・農業：水稻、じゃがいも、玉ねぎ、にんにく、ジャンボピーマン等できるだけ農薬を使わず安全安心な農作物を栽培しています。
- ・養鶏事業：北松農業高校と連携し、自然由来の平飼いの養鶏を実施しています。飼育しているのは「後藤もみじ」という種類の鶏。自然由来の安心安全な有機飼料を与えて産まれた卵は、着色用の飼料は与えていないので、鶏卵本来のクリームイエローの黄身。卵白は濃厚で弾力があり、まろやかでコクのあるおいしさです。

■EC事業

- ・オンラインショップ 平戸うまかもん堂 運営
平戸市の美味しいを全国にお届けします。市内の生産事業者から、できるだけできたて、新鮮を直接発送して美味しいうちにお届けしています。

■いのしし事業

- ・長崎県平戸に生まれ、青々とした野山を駆け巡り、のびのびと育ついのししは、どんぐり、そして時には海藻を食べ、すくすくと、脂肪分の少ない引き締まった肉ができあがります。鳥獣被害で苦しむ農家のため。地方での新たな産業創出のため。地方創生のモデル事業の礎になる事業です。



可能な限り農薬を使わない稲作を行っています。
無農薬の田は、草刈りも手作業、大量に栽培している田は除草だけ農薬を使います。



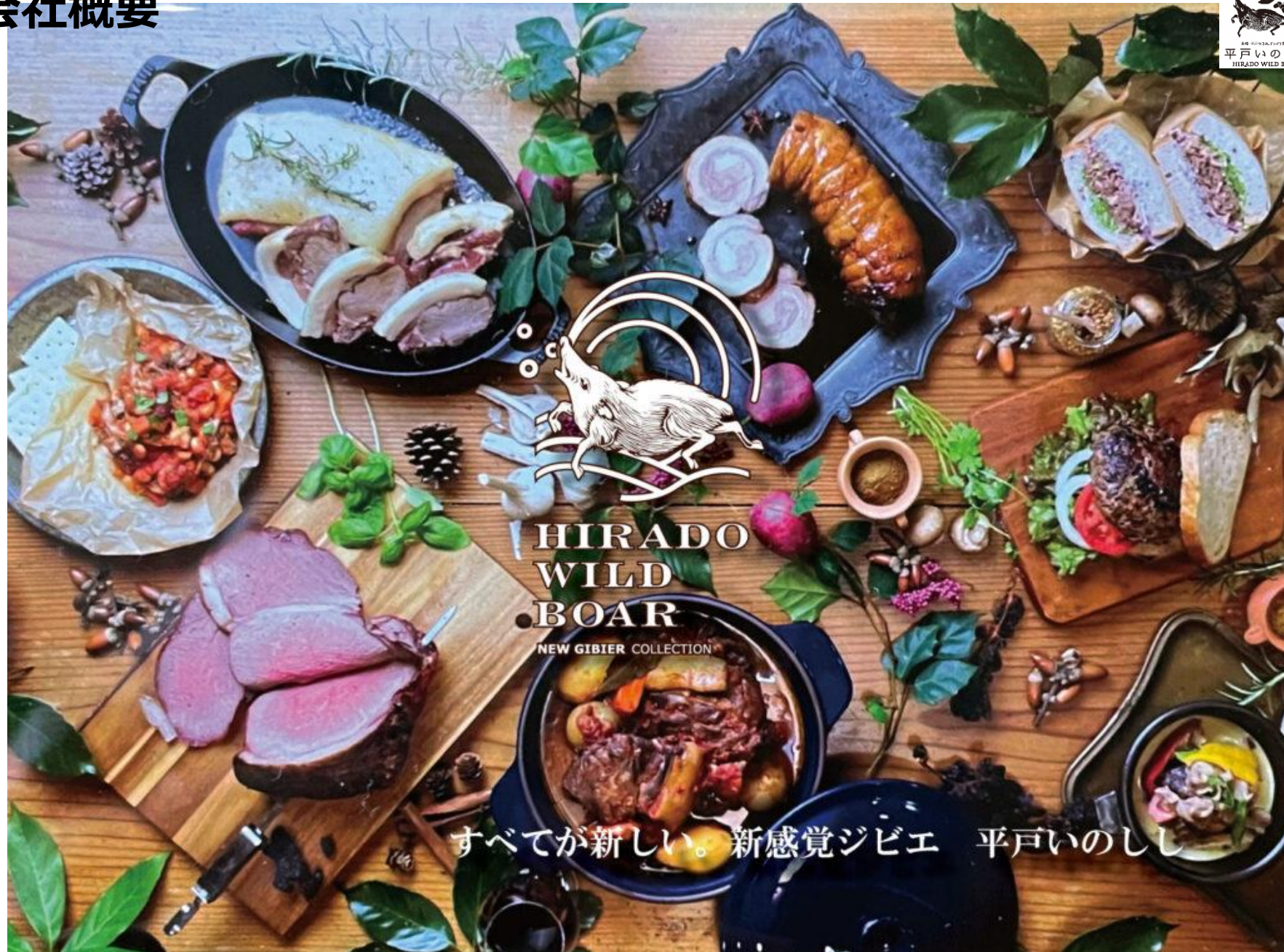
長崎県平戸市

厳選した平戸の美味しいを全国へお届けします

平戸うまかもん堂

株式会社GreenPeace

会社概要



◆プロジェクトへの想いー平戸の農家を救うー

害獣による農作物被害が全国で深刻化しており、
国を挙げて「害獣駆除対策」に取り組んでいる中、
平戸においても猪による農作物被害は拡大し、
農業意欲の減退など深刻な問題になっています。



**「平戸の農家を救いたい、農業を再生させたい」
という想いから、
本プロジェクトはスタートしました。**

地域貢献、社会的意義のある事業として ～3つのポイント～

①地元平戸の農家を困らせる害獣（＝イノシシ）を捕獲、処理

- 農作物被害削減の貢献（ピークの三分の一程度まで減少）
- 市全体の捕獲頭数の15%程度を(株)GreenPeaceで捕獲、処理し、令和5年度は被害額も1,500万円/年程度となっている。
- 殺処分するのではなく、食肉として処理・加工して、販売まで一貫体制で行うことで新しい産業を創出（6次産業モデルへの挑戦）

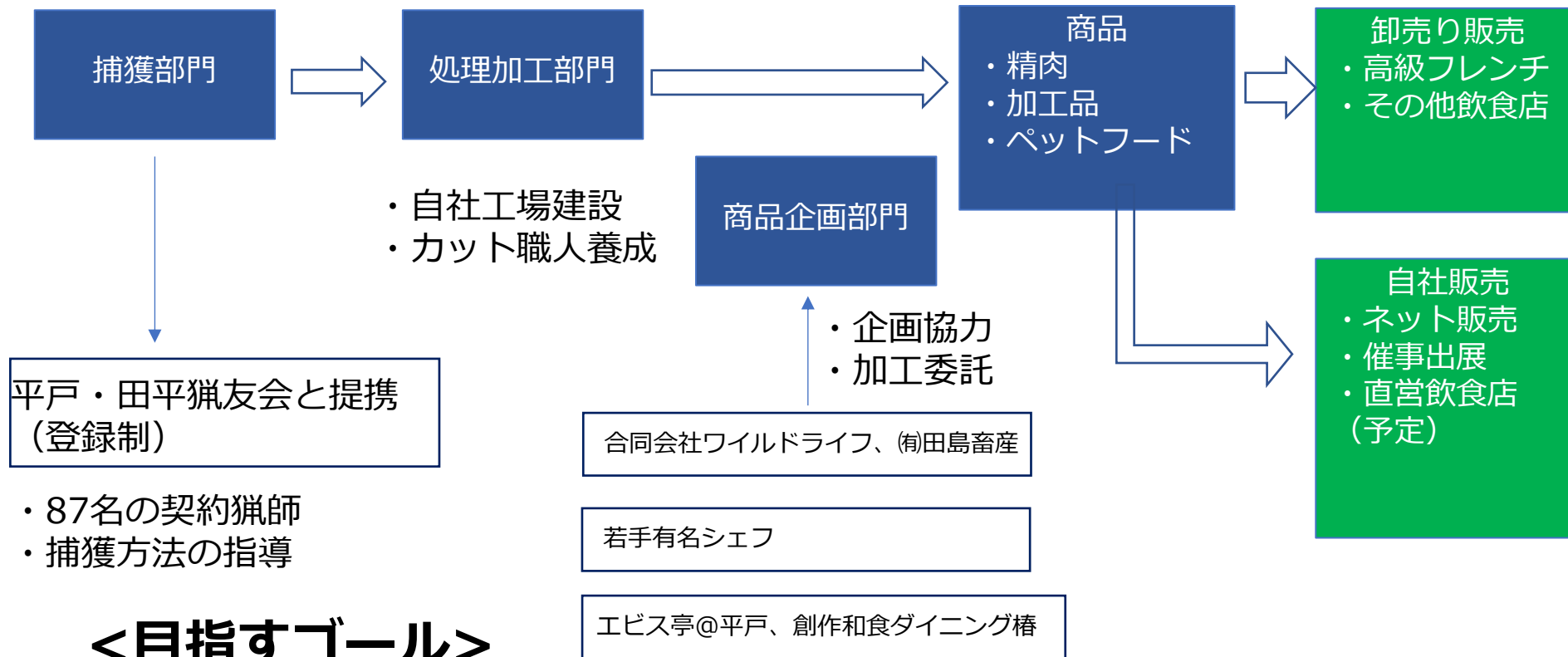
②高齢化が進む地元の猟師への貢献

- イノシシ捕獲のため、地元猟友会所属の猟師と提携
- 行政が提供する「報償金」とは別途、(株)Greenpeaceより協力金として猟師へ提供（1個体持ち込みにつき、2,000円を支払い）
- 令和6年7月現在87名の猟師と提携
- 捕獲の指導も(株)GreenPeaceが行う（食肉処理するための捕獲方法）
- 猟師への安定的な収入源の提供と共に、減少傾向にある猟師の若手育成の一助に

③地元の雇用創出

- ジビエ事業という新産業を創出。100%民間の資金による民設民営のもと、地元の人間を積極雇用
- 令和6年10月現在9名の正社員
- 若手の積極雇用。9名の内、3名が30代。ゆくゆくは猟師免許も取得し、猟友会の抱える高齢化問題の一助になることも視野に

<6次産業化としての事業確立>



<目指すゴール>

- ①地方創生（新産業創出、農業再生）のモデル事業に
- ②いのしし肉を当たり前のように食べる世の中に
- ③すべてのイノシシを無駄なく活用

◆プロジェクトの骨子

平戸産の素材の良さ

食肉化ノウハウの継承

平戸いのししの誕生

平戸の肥沃な
土地
どんぐりで
育まれる

貴重
な資源

血抜き
捌き方

徹底した
衛生
管理

食肉として
昇華



どんぐり食

オレイン酸豊富でイベリコ豚
のような、差別化ができる

多動性

平戸の山野を駆け巡ったため、
健康的な肉質

伝説の猟師のノウハウ

血抜き・捌き方などの、平戸伝
説の猟師のノウハウを吸収し、
更に衛生的な環境で食肉化する
ため、平戸FACTORYを運営。

(平成29年6月より民設民営に
て運営開始)

これまでのイメージを 覆えすいのしし肉

臭みがなく、食べやすい
いのしし肉として昇華させるこ
とができました。

◆イノシシと豚肉の栄養成分比較

猪（イノシシ）肉と豚肉の栄養成分の比較（100gあたり）



【イノシシ肉※1】
244kcal

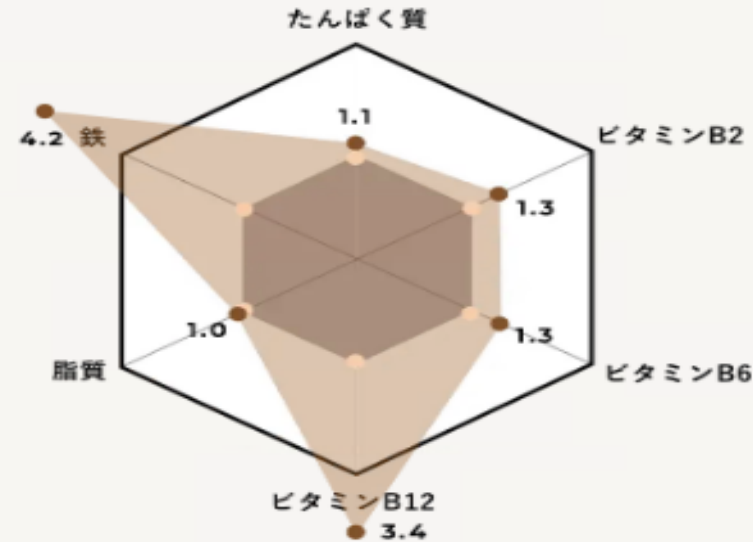


【豚肉※2】
237kcal

※1 肉、脂身つき、生

※2 [大型種肉]肩ロース、脂身つき、生

イノシシ肉／豚肉の比較（豚肉を1とした場合）



	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
イノシシ肉	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
豚肉	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	19.2g	0.6mg

長崎県平戸市の自社工場にて、カットから、検査、保存まで安心安全の体制で生産しています。

<平戸ファクトリー>

所在：長崎県平戸市田平地区
人員：6名体制



捕獲確認連絡（猟師）



止刺・放血（猟師・平戸F立会）



工場輸送（平戸F）



カット工程



職人技術の継承

洗浄工程



酸性電解水での洗浄

梱包工程



真空梱包

検査工程



金属探知

保存工程



3Dフリーザ



<安心・安全への取り組み>

- ◆毎月1回ランダムに個体を抽出し、長崎県食品衛生協会にて検査を実施
- ◆工場内衛生検査も定期的に実施

- ## ◆工場内衛生検査も定期的に実施

令和 6 年10月9日検査

サルモネラ菌や、黄色
ブドウ球菌については
陰性証明

[illegible]

<取り扱い商品（一部）>



<ブロック肉（ロース）>



<ブロック肉（肩ロース）>



<ソーセージ>



<ロースハム>



<リエット>



<パテ・ド・カンパーニュ>



<ハンバーグ>



<シェフ's コレクション>
ハンバーグ、ソーセージ、パテの3点セット

<商品監修シェフの紹介>

<ハンバーグを監修>



<猪口玄洋シェフ>



昭和54年生まれ、熊本県出身。
大学卒業後、
大手フードサービス会社に就職し、
料理人としてさまざまなレストランに勤務。
29才でフランスに渡り、ビストロで修業。
帰国後は憧れの存在だった吉野建シェフの
「レストラン タテル ヨシノ」に入る。
広尾のビストロ「ラ・トルチュ」では料理長として勤務。
平成30年9月、中目黒で「BISTRO INOCCHI」をオープン。

<ソーセージ、パテ、リエットを監修>



<大塚勝也シェフ>



昭和59年生まれ。
24歳で渡仏後、パリやコルシカ島のミシュラン星付きの
レストランで 最先端の調理技術を取得。
その後、青山の名店「ロアラブッシュ」などで研鑽した
のち、平成28年浅草にルディックをオープン。
ジビエは他の食肉とは異なり、「どの食材と合わせて」
「どのようにカットして」「どんなソースと合わせて」などを、
個体はもとより、部位に至るまで最高の料理をとにかく
考える過程が醍醐味という。

<主な卸り売店> 約100店舗（累計）のレストランで取り扱い



代官山パッション
(ミシュラン店)



代官山マダム・トキ



浅草ルディック



恵比寿マンサルヴァ



自由ヶ丘ラ・ビュット・ボワゼ



大阪ケンゾーエステート



平井レストランコバヤシ



銀座FARO



西麻布コントワールミサゴ

<ジビエを活用したご当地商品開発～販売①>

NEW GIBIER PROJECT
新感覚ジビエ、誕生。



鳥獣被害に苦しむ農家のために、
食べることで地域貢献!!

毎週日曜日は
平戸いのししの日

HIRADO
ジビエフェア
2020 10.1 ~ 3.31

平戸いのしし
HIRADO WILD BOAR

主催：平戸市鳥獣被害防止対策協議会
IMF ホールディングス株式会社 平戸事業所
後援：平戸市・平戸商工会議所・平戸観光協会・平戸環友会
田平環友会・各報道機関・アサヒビール(株)長崎支社
問い合わせ先：IMF ホールディングス株式会社
平戸ファクトリー
〒859-4806 長崎県平戸市平戸町下電島 323-3 ☎090-7580-4626 (営業：山崎)
Eメール info@imf-hd.co.jp



エビス亭ジビエコース
1,200円(税込) イベント全額 6,950円(税込)
※エビス亭 平戸店 090-7580-4626

平戸いのししの新メニュー「スパゲティ」
1,200円(税込) イベント全額 800円(税込)
※平戸小料理 船や亭 090-7580-4626

ジビエ焼きソーセージ
748円(税込) イベント全額 615円(税込)
※スター・カバのスタックアップ・エビス亭 090-7580-4626

早稲ジビエ「ポアバーガー」
800円(税込) イベント全額 700円(税込)
※中瀬早稲キャンプ場 090-7580-4626

ひらどジビエの自家製ミートソース
1,200円(税込) イベント全額 800円(税込)
※Vive la vie! 090-7580-4626

ニュージビエ特製ハンバーグ
1,500円(税込) イベント全額 1,200円(税込)
※カフェレストラン ラ・パレンテ 090-7580-4626

広域図
平戸市地図に、エビス亭、早稲小料理、船や亭、スター・カバのスタックアップ・エビス亭、中瀬早稲キャンプ場、カフェレストラン ラ・パレンテの位置が示されています。



<ジビエを活用したご当地商品開発～販売②-1>

【平戸の食材の魅力】

ジビエ(イノシシ肉)

平戸の野山を駆け巡り、どんぐりや海藻などの栄養豊富な餌を食べて育った天然のイノシシは、脂肪分が少なく引き締まった肉質のヘルシーなジビエ。クセがないのに肉の旨さはしっかり味わえる若いイノシシ肉。各店それぞれに南蛮貿易の史実を解釈してモチーフにした「平戸ジビエ南蛮カレー」はパリエーションの豊富さも魅力の一つ。



【コンセプト】

1550年、ポルトガル船が長崎県平戸へ来航してから始まった日本の南蛮貿易。つまり、平戸市は「南蛮貿易」発祥の地なのです。平戸とポルトガル・スペイン・オランダ・イギリスなどヨーロッパ諸国との交易で日本にもたらされた胡椒・ナメクグ・シナモンなどの香辛料。遅くとも17世紀には平戸で食されていたイノシシ肉（「イギリス商館長日記」に、松浦信實（まつらのぶさね、平戸藩初代藩主・松浦鎮信（まつしげのぶの）の弟）より「猪の腰肉」が贈られたとの記述がある）。

この香辛料とイノシシ肉を組み合わせ、さまざまな歴史上の史実をモチーフに、令和時代の新・ご当地グルメ『平戸ジビエ南蛮カレー』を開発しました。

『平戸ジビエ南蛮カレー』は、全店統一メニューではなく、各店がそれぞれのモチーフ(史実)を基にコンセプト&特徴付けしたオリジナルメニューとなっています。

プロデューサーが語る「平戸ジビエ南蛮カレー」誕生秘話

北海道でエゾシカ肉を使ったメニューを手がけたことがあったので、イノシシ肉には抵抗はありませんでした。当初、「平戸ジビエオランダステーク」を企画しましたが、「通年提供×肉質の安定面」で断念。続いて、イノシシ肉で作ったハンバーグ＆ソーセージが付いた「平戸ジビエオランダバスタ」を発売。「長崎トルコライス」のようなワンプレート料理にしようと考えたのですが、参加店舗の賛同を得ることはできませんでした。

「平戸ジビエ南蛮カレー」は、三度目の正直企画です。なぜ、平戸でカレーなのか？それは大航海時代、海外貿易の窓口として繁栄した平戸へ、クロバ、シナモン、カルダモンなどの香辛料がもたらされたという実地があるからです。一年間、いろんな出来事が起こって七転八倒状態でしたが、結果的にはチームの結束力が高まったので、今後に期待が持てます。(談)



プロデューサー ヒロ中田
「お肉を食料に徹底的にこだわった、
高級肉の『お肉で地球のために』の
お肉プロデューサー、これまで『肉
の科学』『カツお祭り』、『有田氏
の経済学』などには、などの特
品も手がけた。2003年1月、青森
の『宮城ダウグラス事業、決ま
りした車行』『お肉ブルドッグ
を販売、お肉、じゅん/サーセ
ン』を企画、研究員。

があるからです。一年間たが、結果的にはチームですね。（談）

4地域(平戸・西海・新上五島・宇久島)で同時デビューした



食べてみんね!
長崎県の新・ご当地グルメ

平戸以外の3つの新・ご当地グルメも是非！

アジの最高峰「シマアジ」を、
一年中、豪華な御膳で楽しめる!



▲写真は一例(縮改)

一年中、生のクロマグロを味わえる!

新上五島町の
『生マグロ刺身皿』は
終了しました



▲与真は一対(和)のほうがよ

レンコ鯛(黄鯛)を使った2種類の「鯛めし」
 「宇久島どんぶり鯛めし御膳」(飲食店)
 「宇久島しゃぶしゃぶ鯛めし御膳」(旅館&民宿)



▲写真は一例(井原旅館)

長崎県平戸市の新・ご当地グルメ

南蛮貿易の史実をモチーフにした
「香辛料×イノシシ肉の令和メニュー」

2022年
3月20日(日)
デビュー



受降・降参は「南蛮力レ」

平戸^{“”}ジビエ^{南蛮}カレー



全店
1,200円
(税込)

の「のほり」が目印

十月
ジビエ
南カレ

カレーしやぶしやぶ
&カレー漬け

●お問い合わせ先 **平戸ご当地グルメ推進協議会**

〒859-5192 長崎県平戸市岩の上町1508番地3(事務局:平戸市観光課内)

☎(0950) 22-9140

平戸グビエ南蛮カレー

快需

企業能力のヒューマンリソースマネジメント

<ジビエを活用したご当地商品開発～販売②-2>

平戸ジビエ南蜜カレー

が食べられるお店



平戸市へのアクセス
 福岡方面より唐津經由ルートで約2時間、または鳥栖JCT經由ルートで約2時間15分
 JR佐世保駅より、松浦鉄道たびら平戸駅へ約1時間20分、または佐世保駅より徒歩約3分の佐世保駅前バスセンターより西肥バスで平戸口棧橋バスターミナルへ約1時間30分

平戸市はこんな町

旧平戸藩の城下町であるとともに、古くからポルトガルやオランダなどとの南蜜貿易で栄えた平戸は、平戸城や寺社仏閣と、カトリック教会の景観が混在する異国情緒溢れる町。平戸オランダ商館などの観光スポットも多い。また、平戸島と生月大橋で結ばれた生月島には潜伏キリシタンの信仰の歴史を今に伝える史跡が多く残されている。



▲日本100名城のひとつ平戸城(別名「龜城」)



▲寺院と教会が見える風景



▲平戸市街地にある平戸サビエ記念教会

テーマは **ポルトガル**
 1580年、ポルトガル船が平戸に来航した。
 ポルトガルからもたらされた「金平糖」や「オリブオイル」が「天ぷら」の食材として、平戸の食文化に根付いた。年々、平戸の食文化は、ポルトガル文化と融合し、独自の食文化を築き上げていく。

レーズンキーマカレー～天ぷら＆金平糖添え～
 カレージャンル キーマカレー

平戸瀬戸市場
 ●ひらどせといちば
 ジビエと新鮮な肉を使った中辛キーマカレーに、ポルトガルゆかりの「金平糖」、唐辛子入り「オリブオイル」、海鮮天ぷら三種盛り、「干しブドウ」を組み合わせたカレーセット。カラフルな金平糖はカレールウに入れてよし、食後のデザートとしてそのまま食べてよし。カレーに添えた漬物はカサメ(海苔の一種)とツツブネの味噌漬。
 ☎0950-67-1057 西平戸市山内山内345-15 ランチタイム11時～15時30分、カフェタイム15時30分～16時30分 ※昼食所:8時～18時 閉店2水(8月を除く)、1/1～1/3 松浦鉄道たびら平戸駅より徒歩約10分、車で約3分 定員:80名 席数:106 ※混雑時はL.O.が早い場合あり

テーマは **スペイン**
 1594年、スペインの貿易船が平戸に入港した。
 南蜜貿易で高級香料「サフラン」がもたらされた。

チリビーンズカレー付きスペイン風カフェめし
 カレージャンル チリビーンズカレー

Café&Bal Vive la vie!
 ●カフェアンドバルビバリー
 スペインを代表する3大人気料理をモチーフにした、「アヒージョ」「トルティージャ(スペイン風オムレツ)」「カニ風サフランライス」「チリビーンズカレールウ」「タコス」「サラダ」のスペイン風カフェめしプレート。サフランライスはそのまま焼いたレモンアヒージョオイルカレールウを各々がけて召し上げ。
 ☎0950-53-2165 西平戸市生月町山田山内草970-1 ランチ11時30分～15時、ディナー18時30分～24時(LO 22時) 生月島※日曜不定休有り 松浦鉄道たびら平戸駅より車で約30分 定員:7台 席数:26 ※前日迄に要予約、当日は電話で要問合せ

テーマは **イギリス**
 1613年、平戸にイギリス商館が設置された。
 イギリス商館長日記にベーコンを食べたとの記述あり。

ベーコン＆スコッチエッグカレー
 カレージャンル エッグカレー

創作和食 dining 椿
 ●うさくわよくだいにんぐつばき
 イギリス料理の「スコッチエッグ」と「フィッシュ&チップス」をアレンジした創作カレー。19世紀、カレー粉(ミックススパイス)を開発したイギリスのカレーの特徴である、小麦粉でとろみをつけたカレーを提供する。「スコッチエッグ」とイギリス商館長日記に当時食べていたと記載がある「ベーコン」はジビエ肉を使用する。
 ☎050-8881-0596 西平戸市岐方町848-2 ランチ11時30分～14時、ディナー17時30分～22時(LO 20時) 週末※水曜不定休有り 平戸港横橋バスターミナルより徒歩約5分 定員:12名(近隣に2時間無料P有り) 席数:24 ※「平戸ジビエ南蜜カレー」はランチのみ提供

テーマは **三浦按針**
 1613年、英国人・三浦按針が平戸にやってきた。
 三浦按針が日本に「さつまいも」をもたらした。三浦按針を重用した徳川家康の好物は「八丁味噌」。

カレーしゃぶしゃぶ＆カレー漬け
 カレージャンル カレーしゃぶしゃぶ

囲炉裏料理 エビス亭
 ●いろりよりいびすてい
 ジビエ肉と、三浦按針(ウィリアム・アダムス)が日本にもたらした「さつまいも」など7種の具材を、三浦按針を重用した徳川家康の好物「八丁味噌」を使ったカレー出汁でいただくカレーしゃぶしゃぶ。仕上げは、具材の旨さをたっぷり吸ったカレー出汁をごはんにつけて、「お茶漬け」ならぬ「カレー漬け」で楽しむ。
 ☎0950-23-3244 西平戸市石川町新杉山7-3 ランチ11時30分～14時、ディナー17時30分～21時30分(LO 21時) ※前日14時迄に要予約 煙火 松浦鉄道たびら平戸駅より車で約11分 定員:20台 席数:40 ※コース料理(4400円・5500円)の一品として提供

令和2年1月三越本店「長崎展」への出展

- ・メインターゲットである30代、40代女性を狙った店舗作り
- ・POPでかわいい、親しみやすさのイメージ訴求
- ・ジビエ、いのしし=野生的、粗暴、獣、といったイメージをできるだけ排除



東京有楽町のひらど商館での取り扱い

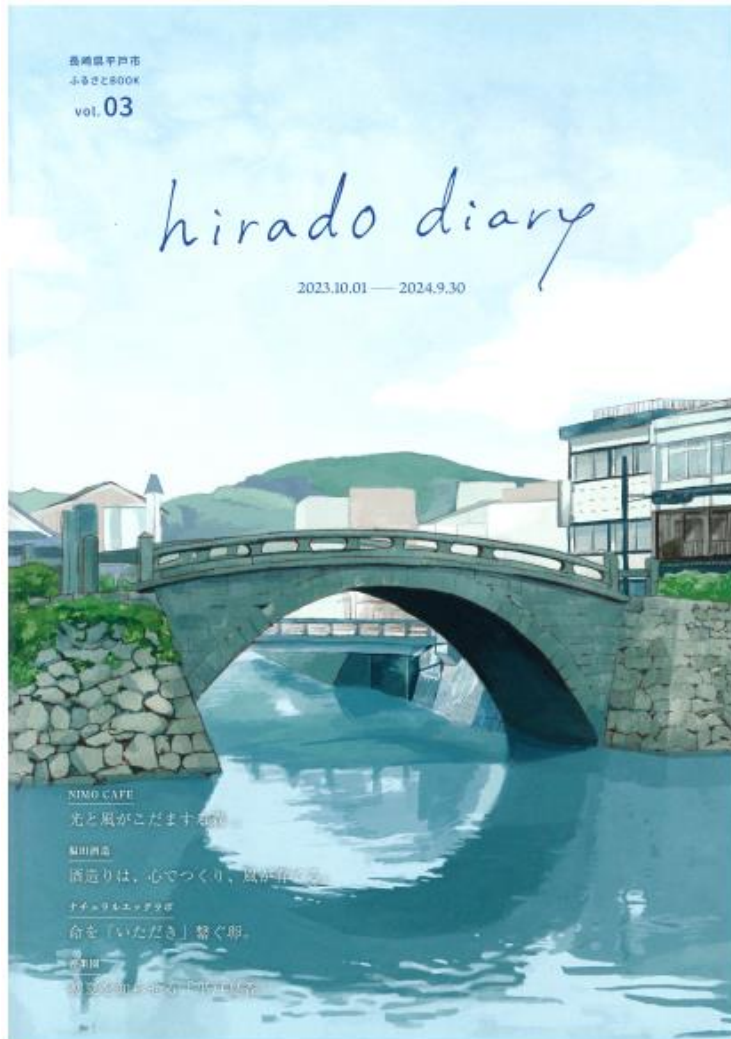


ハウステンボス
「ホテルデンハーグ」

平戸いのしし
“しし鍋”の提供



ふるさと納税の返礼品（平戸市）



あたらしいジビエが誕生。

平戸いのししは最高レベルの風味と柔らかさを実現させました。どんぐりを食べナチュラルに育った猪は、牛や豚よりも脂肪の少ないめらかな肉質で、かつ栄養豊富なオーガニックミートです。長崎・平戸から、全国へ平戸独自の豊かで健康的な食文化を発信いたします。

——『平戸いのしし』旨さのヒミツ——

低脂肪、低カロリー、高たんぱく質のヘルシーなお肉

鹿にかかった猪は、止め刺しから内蔵摘出まで1時間以内に行う

匠の処理によって、肉本来の持つ旨味を最大限に引き出す

その性おすすめ、返礼品はこちらをチェック！

特典番号 KAB102 冷凍

平戸PREMIUMジビエ詰め合せ
¥20,000 ◆6,000pt

- ・猪肉100%ソーセージ×1
- ・猪肉100%スモークソーセージ×1
- ・ロースハムスライス×1
- ・ベーコンスライス×1
- ・パテ・ド・カンパーニュ×2

※一部に鶏レバー含まれます
[180日] [アレルギー: 卵・小麦・乳]
提供: IMFホールディングス 株式会社

特典番号 KAB129 常温 定期便も承ります！

平戸いのしし 本格カレー 3食セット
¥10,000 ◆3,000pt

レトルトカレー (200g) ×3
[365日] [アレルギー: 卵・小麦・乳・えび]
提供: IMFホールディングス 株式会社

<直近の取組み①>

九州ジビエフェストへの出店

4日間 14店舗



<直近の取組み②>

ラブフェスへの出店



The screenshot shows the Lovefes 2024 website interface. The main banner features the text "Our Spirits! Love fes ラブフェス2024" with a large heart logo. Below it, the dates "2024 11.3 SUN - 4 MON" are displayed, along with the location "長崎水辺の森公園一帯 / サテライト会場". The website also includes navigation links for "HOME", "Lovefes LIVE", and "イベント", as well as social media icons for Instagram and X.

Below the website screenshot, a photo shows four food items for sale at the event:

商品名	価格
平戸いのししフリット	500円
平戸いのししシャーキー	500円
平戸いのししカレー	1,000円
平戸いのししフランクフルト	300円

出店商品

<直近の取組み③> ジビエ専門誌での掲載



BON GIBIER
日本は美味しいジビエで溢れている【ボン・ジビエ】
vol.09

C'est du gaspillage si tu n'en manges pas

je suis un blaireau



平戸いのしし
HIRADO WILD BOAR

「平戸猪」
新感覚ジビエ、誕生。

どんぐりや海藻など栄養豊富な餌を食ベナチュラルに育った猪は
脂肪が少なくクセのない肉質。

商品名	重量	価格(税込)
猪スモークソーセージ	120g	760円
猪ベーコン	100g	870円
猪バテドカンパーニュ	100g	870円

長崎・平戸から、日本一の猪肉を全国へ。—— ご用命は、ジビエマルシェまで

合同会社ワイルドライフ
ジビエマルシェ課

Gibier
Marché

TEL: 0426-38-8271
営業時間: 10:00 ~ 17:30 土日祝休み

平戸いのしし「NEW GIBIER PROJECT」について

NEW GIBIER PROJECT 新感覚ジビエ、誕生。



<メディア紹介①>

長崎新聞

平戸いのししプロジェクト 高品質な肉 首都圏へ

2019/4/27 11:01 (JST) | 4/28 00:17 (JST) updated | ©株式会社長崎新聞社

平戸市に事業所を置くIMFホールディングス（東京）が、有害鳥獣のイノシシの肉を「平戸いのしし」としてブランド化するプロジェクトを進めている。市内で捕らえて処理したイノシシ肉を首都圏などの高級レストランに販売し、好評を得ている。市内に新工場建設も計画 중이다。

市によると、平戸では2016年度に約5600頭のイノシシが捕獲され、農作物被害は約2250万円に上った。これまでは一部が食用として消費されていたが、大半は焼却後に地中に埋めて処分していた。

このため、同市出身で養豚事業などを手掛けるIMFの市山幹雄社長（70）が地域貢献をしたいと市に提案。事業化の足がかりとして17年、田平町に食肉処理をする事業所「平戸ファクトリー」を設立した。

IMFは、オレイン酸を多く含むドングリが平戸に多く自生し、高級なイベリコ豚に近い肉質のイノシシが多いことに着目。臭みのない高品質な肉にするための手法を確立した。猟友会が捕獲後、肉の扱いに精通した従業員が内臓や骨を素早く処理し、酸性電解水で洗浄。金属探知機で異物がいないか確認した後、急速冷凍する。菌検査を経て千葉県加工場に出荷する流れだ。

平戸ファクトリーは現在、年間約800頭を処理。イノシシ肉は地元レストランでしゃぶしゃぶとして提供していたが、昨年11月からブランド構築に乗りだし、関東・関西の高級店を中心にサンプルを送った。上質な味わいは一流シェフからも評価し、20店舗以上でコースやばら肉などが創作ジビエ料理などとして提供され、好評を得ている。店には通常のイノシシ肉よりも高値で卸しているという。

捕獲の担い手になっている市内の猟友会員は高齢化が進んでいる。平戸ファクトリーの市山宗所長（39）は「ブランド化によって、存続が危ぶまれる猟友会の収入補填（ほてん）のほか、技術を継承する若手の育成にも貢献できれば」と話す。

雇用創出にも期待が懸かる。平戸ファクトリーは地元から5人を採用。年内を目標に同市古江町に2千頭規模の処理能力を持つ新工場を建設する計画で、増員も予定している。商品のネット販売や、人が口にできる高品質な犬の餌の開発も手掛ける考えだ。

「将来的には平戸単独の事業として成立させ、地域の浮揚につなげたい」と市山所長。行政や地元企業との連携にも意欲的だ。害獣を生かした産業の創出は、若年層の人材流出が続く平戸を活性化する起爆剤にもなると期待されている。



長崎新聞

長崎県平戸市田平町に事業所を置くIMFホールディングス（東京）は27日、有害鳥獣として捕獲したイノシシの肉を使ったハンバーグやカレーなど4種類の新商品を発売すると発表した。

新商品は、平戸いのししハンバーグ（160グラム、1100円）▽カレー（200グラム、1320円）▽ベーコン（100グラム、1045円）▽ロースハム（120グラム、同）。

家庭で気軽にシシ肉を味わってもらおうと企画した。シシ肉は味にくせがなく、牛や豚に比べアミノ酸が豊富で、低カロリーが特徴という。

来年1月8日から東京・中央区日本橋三越本店で開かれる「長崎展」で発売する。引き続き、田平町の「平戸瀬戸市場」でも取り扱う予定。

IMFの市山幹雄社長は平戸出身。同社は地域貢献の一環として、猟友会員の協力を得て平戸と近隣でイノシシを捕獲し、肉をソーセージなどにして地元で販売している。同社の山口龍一郎平戸事業所事業推進マネジャー（61）は「シシ肉が平戸でポピュラーな食材になってほしい」と話した。



平戸と近隣で捕獲されたイノシシ肉を使用した新商品＝平戸市役所

2019年4月27日長崎新聞

2019年12月28日長崎新聞

<メディア紹介②>

令和6年4月24日、朝の情報番組
「ZIP」内のコーナー「旅するエプロン」
にて、平戸イノシシを活用した
“平戸イノシシジューシーバーグ丼
が紹介されました。

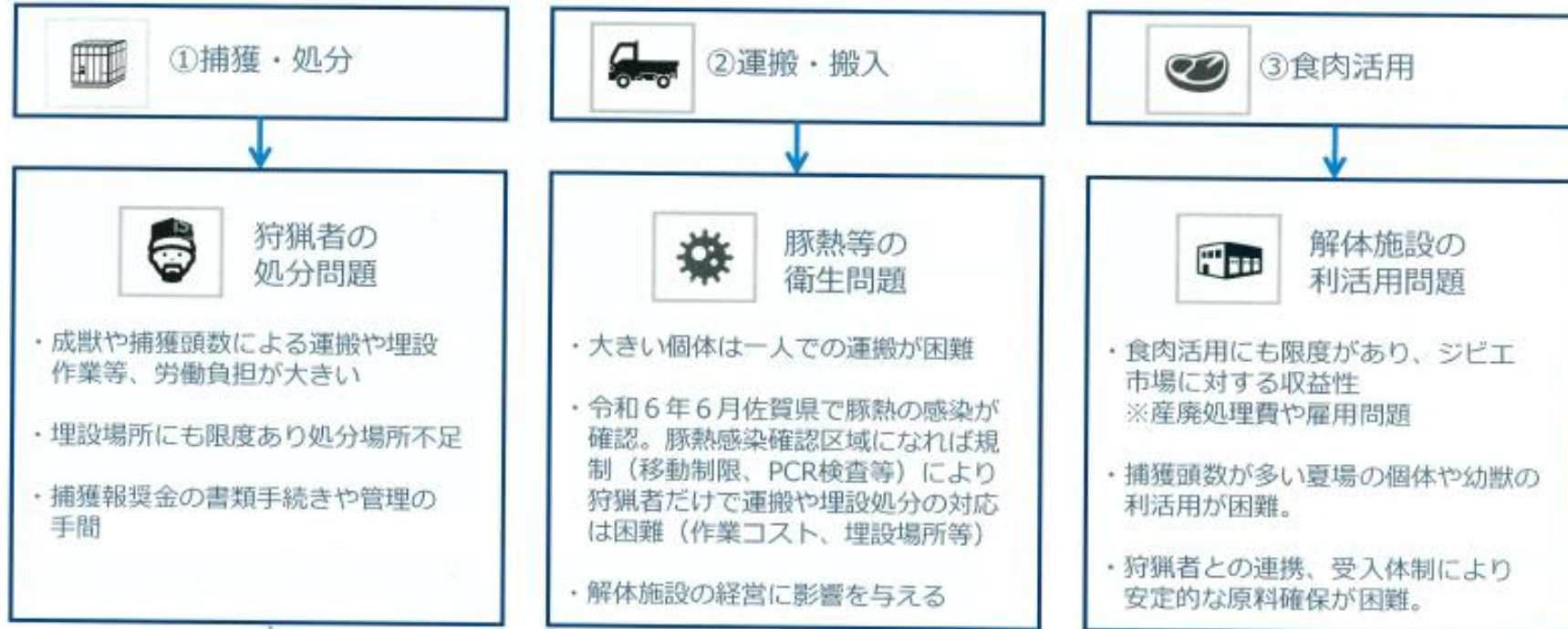


TIKTOKより引用

<平戸市・平戸ファクトリーの抱える課題>

捕獲後の課題・問題点

鳥獣被害対策として捕獲活動・侵入防止対策・生息環境管理など実施されていますが、以下の様な課題が挙げられます。



<課題解決のための計画案①>

- ◆6次産業としての経営の安定化→農業とジビエ事業の両立
→新産業創出（雇用）の面、農業再生の面での
地方創生のモデル事業となれるように
- ◆いのしし専門飲食店の自社出店
→いのしし肉を食べる食文化の普及
→PR拠点としての機能
→高機能食材を使用した「本物志向」の飲食店
- ◆捕獲・生産拠点の拡大（平戸いのししのノウハウの横展開）
→県北地域にはまだまだ獣害被害に困っている地域がある
→安定的な供給体制の確立
- ◆残渣処理（減容化）→再資源化（ペットフード、肥料）
※武雄市が2020年、全国初の乾燥処理施設の導入

<課題解決のための計画案②>

- ◆食肉処理後の残渣の有効活用
→皮・骨などの製品化（皮革製品や猪骨スープ等の開発）





<運営法人の概要>

法人名 : 株式会社GreenPeace 平戸ファクトリー

住所 : 長崎県平戸市田平町小手田免1068

電話番号 : 0950-22-7515

問合せメール : hirado@newgibier.com

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTブランドサイト : <http://newgibier.com/>

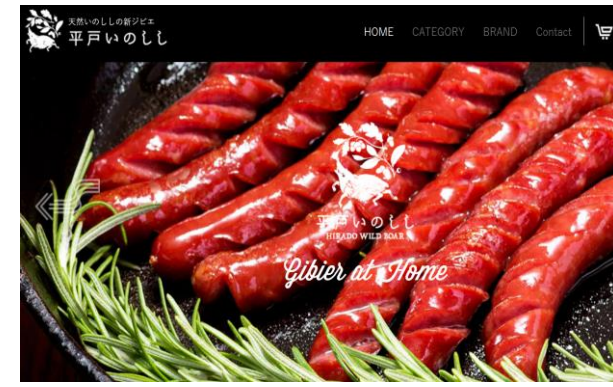
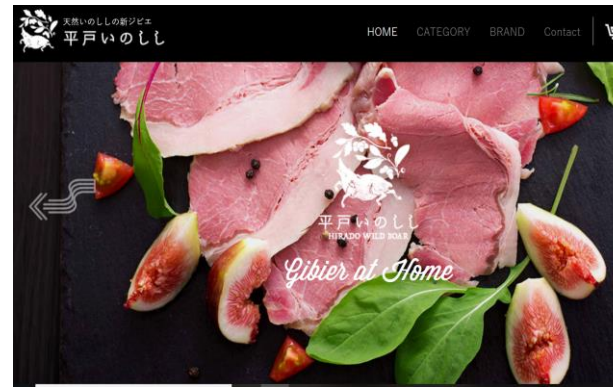
平戸いのししNEW GIBIER PROJECTオンラインショップ : <https://newgibier.com/shop/>

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTフェイスブックページ : <https://www.facebook.com/newgibier/>

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTインスタグラム : <https://www.instagram.com/newgibier/>

オンラインショップ ブランドサイト

: <https://newgibier.com/shop/>
: <http://newgibier.com/>



NEW GIBIER PROJECT 新感覚ジビエ、誕生。

これまでの概念を覆すあたらしいジビエの誕生。
最高レベルの風味と柔らかさを実現。
脂肪の少ないためらかな肉質。
どんぐりを食べナチュラルに育った豚は、牛や豚よりもヘルシー、かつ栄養豊富なオーガニックミートに。
長崎・平戸から、日本一の猪肉を全国へ。
平戸独自の豊かで健康的な食文化を発信する平戸いのしし。



All Products

最高レベルの風味と味わいを実現しました。
地元の天然塩、平戸産で味付けした。食べやすく臭みも無いオーガニックなハムとベーコン、ソーセージとフランクフルト。脂肪の少ないためらかな肉質をお楽しみください。
はじめよう、自宅でジビエ。



山野の旨味が詰まったお得な全部入り
シャルキュトリ詰め合わせセット
¥4,104 (税込)



豊潤な豚の旨味とモモ肉のしっかり
入りの競演
平戸いのししソーセージ
¥918 (税込)



生命力溢れるジューシーな逸品
平戸いのししソーセージ
¥810 (税込)



マイルドクリーミーな食感と折り
重なる風味
平戸いのししレバームース
¥758 (税込)



平戸産マイヤーレモンをアクセ
ントに
平戸いのししバテ・ド・カンパ
ニユ (レモンコンフィ入り)
¥918 (税込)



煎茶に味わいと深みを
平戸いのししバテ・ド・カンパ
ニユ
¥864 (税込)

Products



シャルキュトリ詰め合わせセ
ット

法華のフレンチレストラン『ルディッ
ク』の大先輩シェフのこだわりのコ
ラボレーション商品『フランス風』で
大人気だった平戸いのししシャル
キュトリシリーズのお得な全商品
詰め合わせセットです。

価格 ¥3,800 (税込 ¥4,104)

保存方法 冷凍：発送日より概ね30日

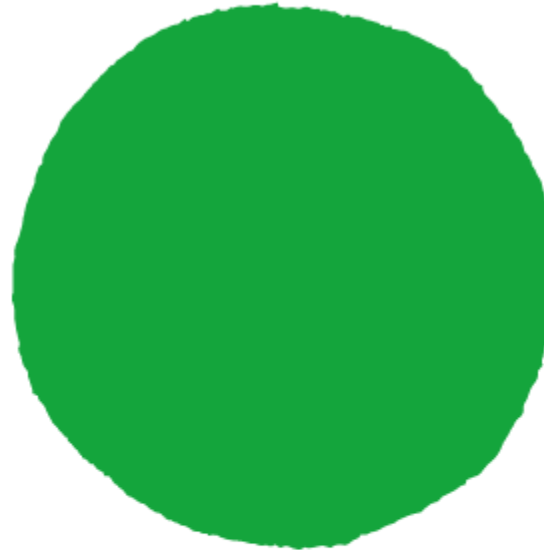
※解凍後は賞味期限に問わず必ずお早
く召し上がり下さい

PRICE ¥4,104
WEIGHT 410g
MEAT いのしし肉、いのししレ
バーム、カンパニユ
CATEGORY

在庫状況 在庫有り

数量 1

カートへ入れる



Green Peace
NAGASAKI

ご清聴ありがとうございました