

【諫早市鳥獣処理加工販売組合】…諫早市



諫早猪処理販売センターを運営する諫早市鳥獣処理加工販売組合の皆さん。写真左側より、梁瀬事務局長（食肉加工マイスター）、永尾組合長、前田研修生、諫早猟友会の鳥越理事。



ブランド「長崎県諫早育ち はじめてジビエ（ロース・肩ロース・モモ）」

【購入できる店舗】

干拓の里 よかもん市（諫早市小野島町）
もぎたて市（諫早市森山町）轟街道 ふれあい市（諫早市高木町）
諫早猪処理販売センター（諫早市福田町）
Aコープ西諫早店（諫早市山川町） など

【事業者の紹介】

諫早市鳥獣処理加工販売組合は、5つの猟友会で組織された組合です。この施設には、ドイツで修行された食肉加工マイスターが常駐しており、衛生管理が行き届いた処理施設でイノシシが解体されています。諫早市内をはじめ、県内の消費者にもっと「安全・安心」なジビエ食材として、ジビエの美味しさや、身近な食材であることを知ってもらいたくて、諫早の眼鏡橋やミカン、地域の風景をブランドロゴのイノシシの模様に入れていきます。美味しく食べてもらうためのレシピを掲載したリーフレットを作成し「長崎県諫早育ち はじめてジビエ」のブランド名でご家庭でも扱いやすいスライス肉を中心に販売（右上写真）しています。