

国産ジビエ認証施設（第5号）「TAG-KNIGHT（タグナイト）」の概要

【取組の概要】

- 世界農業遺産である国東半島の豊かな自然に育まれた野生シカを安心・安全なプレミアムペットフードとして消費者に提供

【食肉処理施設（TAG-KNIGHT）の概要】

- 所在地：大分県国東市
- 事業者名：TAG-KNIGHT（タグナイト）
- 代表者名：田口 幸子（たぐち さちこ）
- 整備時期：平成25年度（大分県地域活力づくり活動支援事業を活用し施設を整備）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：シカ150頭（平成30年度）
- 従事者数：2名（2名とも狩猟免許を有し自らも捕獲）
- 主な販路：ペットフードはインターネット通販・ふるさと納税・カフェ等に、精肉は大分県内の契約飲食店に提供。



代表 田口 幸子 氏

【特徴的な取組】

- 国東半島の豊かな自然に育まれた野生シカを地域資源として活用し、厚生労働省のガイドラインに基づき、止め刺し・放血、解体から加工まで一環処理。徹底した品質・衛生管理を実施。
- この食肉用としても高いクオリティの素材をペットフードに使用。さらに、新鮮な素材の良さを活かすために無添加・無着色・無香料を徹底。内臓は、肝炎の感染予防の観点から完全除去。安心・安全にこだわった商品を提供。



＜商品ラインナップ ふるさと納税にも対応＞



＜プレミアムペットフード鹿ジャーキー＞



＜プレミアムペットフード鹿生肉＞



＜食肉処理施設「TAG-KNIGHT」＞