

国産ジビエ認証施設（第36号）「ももんじファクトリー」の概要

【取組の概要】

- 島原半島の大自然を駆け回った栄養豊富な野生イノシシを取り扱い、捕獲者からの仕入れ、精肉、加工、卸販売まで一気通貫で行っている。さらに、大手小売業との取組で全国に流通するレトルトカレーの原料供給も手がけている。

【施設概要】

- 所在地：長崎県島原市
- 事業者名：株式会社椿説屋(ちんぜいや)
- 代表者名：藤井 隆(ふじい たかし)
- 整備時期：平成27年度(民設民営)(地域経済循環創造事業交付金を活用し施設を整備)
- 取扱獣種：イノシシ
- 年間処理頭数：328頭(令和4年度)
- 従事者数：3名(正社員2名、パート1名)
- 主な販路：大手小売業、大手食品卸売業者、県内外の飲食店や百貨店



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 捕獲者に対しジビエに適した捕獲の指導を行い、搬送時間は1時間以内、専属の技術者2名による優れた解体処理、徹底した衛生管理を行うことで高品質な精肉を提供している。
- 精肉以外の加工に注力し、スライスやミンチなどの一括加工でハンバーグ、ソーセージなどの食品加工も自社で扱い、裾野の広い商品展開を行っている。
- 他のジビエ処理加工施設と連携したネットワークを構築するとともに、技術・衛生指導を行い、連携施設全体のレベルアップを図ることで、ジビエで難しいとされてきた安定供給を実現し、大手小売業のレトルトカレーの原料供給を行っている。



＜処理施設の内部＞



＜施設長の目利きによる厳選仕入れ＞



＜徹底した衛生管理による高品質な精肉＞



＜レトルトカレーの原料の安定供給＞