

令和2年9月15日



「ジビエ応援」販売について

**新型コロナウイルス感染症で窮地に立たされているジビエ処理加工施設バックアップのため、
ジビエ加工品を開発！「ジビエ応援」として販売を開始します！**

1. 趣旨

新型コロナウイルス感染症流行の影響により、各地のジビエ処理加工施設（以下、処理施設）が窮地に立たされています。飲食店等の売り先の休業により行き場の失ったジビエを皆様にお届けしおいしく召し上がっていただくため、一般社団法人日本ジビエ振興協会（本部：長野県茅野市 代表理事：藤木徳彦）は、「ジビエ応援」として全9品のジビエレトルト商品を開発しました。「ジビエ応援」商品は、インターネット通販にて販売を開始しております。

《販売ページ》

47CLUB 内「ジビエショップ」

<https://www.47club.jp/19M-000140oqg>

2. ジビエ応援の仕組み

ジビエ原料はすべて、日本ジビエ振興協会が国産ジビエ認証を取得した8カ所の処理加工施設のお肉を使用しております。第一弾の製造には処理施設の皆様にご協力いただき、2.1トンのお肉400kgの骨を確保し、加工工場へお送りいただきました。

在庫過多となっていた処理施設は、ストックスペースの不足による狩猟個体の受け入れ停止を回避することができます。

国産ジビエ認証ではカットチャートや衛生管理の基準が定められているため、複数の処理施設から原料を集め、工場へ送り込む流れを迅速に行う事が実現しています。



3. 「ジビエ応援便」商品の概要

●スパイシー鹿カレー

たっぷり野菜の甘みが溶け込んだカレーソースと鹿肉の旨味のハーモニーが絶妙な一皿。
スパイスの香り薫る本格派カレー。

●こだわりデミグラスソースの鹿シチュー

赤ワインと野菜をたっぷり使ったこだわりのデミグラスソースをベースに、大きく切った鹿肉と野菜で作る、香り豊かでリッチなシチュー。

●デミグラスソース仕立ての鹿ハンバーグ

肉の食感が残る、食べ応えのある鹿肉ハンバーグ。ジューシーさを出すために豚の背脂を加えました。特製のデミグラスソースとハンバーグの肉汁を絡めながらお召し上がりください。

●コクの鹿ハヤシ

甘さとコクの豊かな特製デミグラスソースに柔らかく煮込んだ鹿肉と玉ねぎ、キノコで仕上げたハヤシソース。オムライスソースとしても！

●黄金の鹿コンソメ

鹿骨の旨味と野菜の甘みがしっかりと溶け出した、コクがあってクリアなコンソメスープ。
和洋中どんなアレンジにもオススメです。野菜スープのベースとしても！

●ご飯がすすむ、鹿しぐれ

おなじみのしぐれ煮。鹿肉を使っているのので、全く脂っぽくなく、さっぱりとした仕上がりです。刻んだ木の実がアクセントになっています。お酒のお供にも！！

●待ってました！鹿鍋肉（ホイコーロー）の素

中華のお惣菜、回鍋肉を鹿肉で作りました。テンメンジャンの風味でご飯が進む一品。
一口大に切ったキャベツをフライパンで炒め、『鹿鍋肉』の素を加えてお召し上がりください。"

●みんな大好き！青椒肉絲（チンジャオロースー）の素

鹿モモ肉と筍をふんだんに使用し、ベースにはオイスターソースを使って、少し甘めの味付けに仕上げました。大きめに切ったピーマンを加えて、ピーマンの食感と香りをお楽しみください。

●鹿麻婆豆腐の素

たっぷりの鹿ひき肉を香ばしく炒め、豆板醤と甜麵醬ベースの甘辛味噌で仕上げました。子供から大人まで美味しく召し上がっていただける一皿です。中国山椒の香りのアクセントをお楽しみください。



《お問合せ先》

一般社団法人日本ジビエ振興協会

TEL:0266-75-1885

メール: info@gibier.or.jp

<http://www.gibier.or.jp/>