

革新的
サービス

小規模型

設備投資

事業計画名

ぎふジビエブランド普及の加工商品開発促進事業

ジビエの魅力を岐阜から発信 多種多様な加工商品の販路を拡大

概要

岐阜県内の各中山間地域で狩猟捕獲されたシカ、イノシシをジビエとして活用してより一層の消費増加を図るため、食肉加工製品（シャルキュトリ）を開発し、獣害による営農保全の貢献に努め、「ぎふジビエ」ブランドの普及に取り組む。

本事業への取り組みの経緯

近年は、中山間地域におけるイノシシ・シカの農作物への被害が年々増加している。岐阜県のシカ・イノシシの農作物被害額は平成26年度2億5,017万円（岐阜県の農産物の全野生鳥獣被害は4億3,249万円、岐阜県農村振興課公表数値より）にのぼっており、揖斐川町でも獣害対策が地域の住民や営農者に対して大きな課題となっている。

こうした中で様々な対策が取り組まれているが、地域の獣害を減少させるには、捕獲したシカ・イノシシを美味しく食べられる素材に変えて新しい食の素材としての活用することが重要であり、その販路拡大に向けては多くの消費者に認知してもらうことが必要である。この取り組みは「獲る」→「食べる」→「減る」の好循環を構築して、最終的には地域農林業保全と食の地域ブランド創出



補助金で導入したサイレントカッター



サイレントカッターで旨味のある商品を従来よりも簡単に作れるようになった

を両立させ、獣害対策から始まる地域活性化に貢献する取り組みとなる。

それを踏まえ、当社はこれまで一般消費者や飲食店向けにジビエの精肉や枝肉のみ販売している状況であったが、より一層の消費の増加を図ることを目的に、新たにジビエ新商品開発に取り組むこととした。

事業概要

本事業では、ジビエの部位ごとを精肉として販売・流通させるだけでなく、ジビエの素材をあますところなく使い尽くし、精肉として販売するよりも、買ってもらいやすく、手軽に食べられることができる食肉加工製品（シャルキュトリ）の開発により商品力の向上を目指した。

シャルキュトリ商品を開発するにあたって、商品力の高い商品（品質が高い（美味しい）、適正価格）を開発することが重要である。そのための課題を以下のように設定した。

①最適な原材料の配合、調理方法の確立

商品の品質は原材料の質や配合、使用する調味料、調理方法でほぼ決まるため、これらの最適なバランスを導き出すことが課題となる。

②原価の低減



代表取締役 所 千加

〔飲食店〕 株式会社キサラエフアールカンパニーズ

〒501-1303 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬字岡田1272-1

TEL.0585-56-3105 FAX.0585-56-3105

設立/平成22年6月18日 資本金/1,000万円 従業員数/30人

http://www.satoyama-kisara.jp/ e-mail/kisara@octn.jp

企業概要

ジビエ料理を提供する「シャルキュトリ・レストラン里山きさら」を運営。店内でシカやイノシシの肉を加工し、ソーセージなどに商品化しての販売も行っている。「ぎふジビエブランド」を普及させるためのイベント等も開催。狩猟から食品加工、流通販売までを一括管理している。岐阜県内だけでなく、東京、名古屋、大阪などの有名ホテルにも「ぎふジビエ」を卸している。



事業の成果でジビエ商品のバリエーションが豊富に



店頭でもジビエ商品を購入できる

適正価格という点においては、現状の設備で製造しようとする、ほぼ手仕事に近い作業が必要であり、特に肉のカット作業や練り込み（混ぜる）工程には時間と手間（人手）が大きく掛かってしまう。また、現状の設備ではシャルキュトリとして使用する材料（脂ののった柔らかい肉）も限られてくるため、原価高騰につながる。このことから作業工程においていかに機械化を図り工数を削減できるか、また使用する原材料の原価をいかに抑制できるかが課題となる。

事業成果

食肉加工の機械であるサイレントカッターを導入し、岐阜県内で捕獲されたシカ、イノシシをジビエとして活用。その結果、今まで作ることができなかった商品の開発や低コストの製品が加工できる仕組みが構築できた。

新商品については8アイテムをラインナップで見通しが立ち、それを作るための最適な原料の配合や調理方法等を確立することができた。また、当社が運営するジビエレストランにご来店いただいたお客様に試作品のアンケートを実施したところ、味・価格等の総合評価で当初設定した目標を達成することができた。

また、最も手間の掛かるカット工程、練り込み工程にサイレントカッターを導入し、工数を削減するとともに、通常シャルキュトリとしては使用



目で見て楽しめるジビエ料理を提供

できないような肉などを使用することで原価を低減した。その結果、平均して20%以上の原価率低減を達成した。

事業の活用状況

今では豚を使った商品よりも、シカやイノシシのジビエを好む客が増加。ジビエの解体から加工まで手掛けている当社だからこそ商品の開発から販路の拡大を可能にしている。今後はブランドづくりが重要となり、商品開発により一層力を入れていく。

将来的には、海外への進出も検討。実際に香港で開催されたフード展に出展した。販路の拡大へもっとスピード感を持って臨み、日本で一番のジビエ会社を目指す。

平成二十七年
度
補正
予算
事業