

猪鹿肉商品開発プロジェクト事業

株式会社シェフミートチグサ(千葉市) × 鴫田順二(君津市)



平成 24 年度

新商品
・新役務・特産品等
開発助成



平成 24 年度

農商工連携事業展開
サポート事業
販路開拓(FOODEX)



イノシシの野性味を表現するために、サラミは Chorizo、四川山椒、プレーンの3種類を用意。ジャーキーはやわらかくジューシーな仕上がりに。

■事業の概要

農業に被害を及ぼす有害動物である猪及び鹿の肉を使った特産品の開発を行うことにより、農林漁業者側は農業被害の軽減による農業振興、中小企業者側は新たな分野への参入による技術向上と収入増という、相乗効果を発揮し地域活性化を目指した。

■事業の成果

氷温熟成、香辛料などの調合割合の工夫、獣臭の除去などで試行錯誤を繰り返した結果、ハム、ソーセージ、ウィンナー等6品目が完成した。都内のレストランやホテルなどを訪問し、積極的に販路開拓も行った。

FOODEX JAPAN 2013 においても、全国のレストランやホテルから多くの関心を集め、有害鳥獣活用の新しい取り組みを評価された。

■現状と今後の展望

ジャーキー、サラミ、フランクなど商品展開を増やし、市原サービスエリアや地元飲食店などで販売中。ジビエ自体の認知度が高まり、加工品の引き合いが強くなってきている。

原料の頭数が安定してくれば更なる商品の種類を増やし、生産量を上げて市場のニーズにこたえていきたい。

■支援の感想

ジビエが現在より認知度が低かった当時に開発助成や販路開拓についてご支援いただき感謝しております。

(株式会社シェフミートチグサ 専務取締役 鴨狩大和さん)

株式会社シェフミートチグサ

代表者 代表取締役 鴨狩弘
住所 千葉市花見川区千種町 210-5
電話 043-259-3705
創業年 昭和 39 年
従業員数 45 名
資本金 3900 万円
事業内容 食肉の加工及び販売
HP <https://chefmeat.co.jp/>

鴫田順二

君津いのか食肉加工組合(現・房総いのかジビエセンター)組合長 ※当時

房総いのかジビエセンター

住所 君津市宿原 866-34(君津市獣肉処理加工施設内)
電話 0438-40-4613
HP <https://gibiermarche.com/>