



1/4

【商品の特性】

商品名

おおさきジビエ（イノシシ肉）

特長
機能

国産ジビエ認証に基づいた高品質なイノシシ肉

コンセプト

自然の恵みを食卓へ。ジビエ認証に基づいた高度な衛生基準で、上質なジビエを提供しています。

いいとこ
「強み」

- ・全頭の豚熱と放射線検査の実施
- ・東北唯一のイノシシ加工施設
- ・国産ジビエ認証基準を満たした施設で処理

他社との
優位性

- ・国産ジビエ認証取得済みで信頼性が高い
- ・地元獵師との連携により新鮮で安定した供給体制
- ・希望に応じて骨付き・ひき肉・サイズ調整など柔軟に対応可能



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット
お客様

飲食店（ジビエ料理店・焼肉店・居酒屋・和食・洋食・レストラン・カフェ）、ホテル・旅館のレストラン、小売店など

利用場面
(利用シーン)

イノシシ鍋やフランス料理、ソーセージといった加工品、焼用、炒め物等、豚肉料理と類似した料理など

お客様の
「メリット」

- ・安心安全で高品質なイノシシ肉の提供が可能
- ・国産・地域産をアピールできる
- ・差別化メニューとして注目を集められる

地元での
「評判」等

- ・「臭みがなく食べやすい」と好評
- ・メディア掲載実績あり
- ・地域イベントでも人気商品として販売実績多数

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/4

会社名	合同会社ジビエの郷おおさき		
-----	---------------	--	--

従業員	3 人	売上	百万円
-----	-----	----	-----

代表者名	菊地 大樹
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社は、煙の嫌われ者を駆除するとともに、何とか有効利用して地域の特産品にできな
いかと試行錯誤しながら運営しております。ハンター様方のご協力を得ながら、迅速に処
理することを心がけ、新鮮な猪肉を提供しております。従来の「クセがある」「獣臭がある」と
いうイメージを払拭し、天然物でワイルドな今までにない和牛肉に次ぐ高級肉としての位置
付けを目指し、日々努力しております。今回が初めての出展となります、お気軽にお立ち
寄りいただけますよう、よろしくお願ひいたします。

出展カテゴリー	企画・グループ出展	出展回数	1 回
---------	-----------	------	-----

出展商品名	イノシシ肉
-------	-------



【所在地・連絡先】

所在地	〒 989-6401 宮城県大崎市岩出山字上真山日向要害2番地
-----	------------------------------------

URL	https://osakigibier.jp/
-----	---

担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	同上
FAX	

地域貢献活動や地域とのつながりについて

廃校となった地元小学校を活用し、イノシシ肉の加工拠点として再生。
行政と連携し、有害鳥獣を適正に処理できる減容施設を併設しています。
市の認定を受けたジビエハンターが捕獲したイノシシを、鳥獣被害対策と地域資源の
活用を両立させながら、美味しい食材として生まれ変わらせています。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/4

イノシシの捕獲・発見→止め刺し→1時間以内の施設搬入→毛焼・水洗い→内臓出しと皮はぎ→豚熱と放射線の検査→熟成(5~7日間)→脱骨→真空→ラベル貼→冷凍→出荷

内臓出しと皮はぎの作業では肉への毛の付着防止のため、まず毛焼を行っています。枝肉になる前のイノシシにふれるナイフと手は適時83度以上の熱湯で3秒以上の消毒を行い、安心安全なイノシシ肉を提供しています。



【品質管理情報】

商品検査

有 無 その他

＜具体的な内容＞
全ての個体に対し、豚熱検査と放射線検査を実施
全ての商品に対し、金属探知を実施

衛生管理

生産・製造工程の管理

ジビエハンターの健康状態・捕獲時間場所等個体情報の記録

従業員の管理

始業前・始業中の衛生点検・記録

施設設備の管理

冷凍冷蔵室の温度管理表の記録

危機管理

担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。

連絡先

同上

【公的認証・受賞歴】

R7年4月 国産ジビエ認証取得



提供可能期間:通年
賞味期限:1年
納品系統:冷凍
価格:別途話し合い
その他:野生猪のお肉のため、在庫切れの場合があります。



【各部位の特徴について】

肩ロース…脂と赤身のバランスが良く、濃厚な旨味とコクを楽しめる部位です。
 ウデ…筋が多く噛みごたえがあるが、煮込むほどに深い味わいが出る力強い部位です。
 ロース…柔らかく上品な脂の甘みが特徴で、クセが少なく食べやすい部位です。
 バラ…脂が多く濃厚で香り高く、鍋や燻製に向くジューシーな部位です。
 ヒレ…脂が少なく非常に柔らかい、上品で淡白な味わいの希少部位です。
 モモ…赤身がしっかりしていて肉本来の旨味を噛むほどに感じられる部位です。

※ウデ・モモのすねは外しています。
 ※個体差がありますが、半身で5kg程度です。



ウデ・肩ロース



ロース・バラ



モモ



ヒレ

【その他商品について】

小売店様向けには、挽肉150gパックをはじめ、切り落とし・ローススライス・肩ローススライスの各100gパックなど、使いやすいパック商品をご用意しております。
 また、飲食店様向けには、同内容の大容量タイプもご提供しております。

さらに加工品として、ジビエフランクやソーセージ(ハーブ・あらびき・チヨリソー)、ボロニアソーセージも取り揃えております。



パック商品



加工品