



NEW GIBIER 新感覚ジビエ

平戸いのしし

イノシシは害獣としてのイメージがとても強い生き物です。しかし見方を変えれば大自然が生んだ貴重な資源。牛や豚よりもヘルシーかつ栄養豊富なオーガニックミートとして平戸から全国へ供給されています。ここ長崎・平戸から資源活用の一つをご紹介します。



ハム（前）ソーセージ（奥）ベーコン（右）



平戸ファクトリー
所長 市山 宗さん



運搬

鮮度を落とさないように、冷蔵車で温度管理をして工場へ運搬します。



洗浄・下処理

食肉として選別されたイノシシは洗浄し、不要な部分を取り除き下処理を行います。

熟成させるために冷蔵庫で数日間保管をしてから皮を剥ぎます。



解体・成形

骨から外してロース・バラ・モモなど部位ごとに切り分けていきます。

トリミングを行い、きれいに成形したら殺菌・洗浄を行い計量します。



出荷

袋に詰めたイノシシ肉は真空パックにして、急速凍結を行い鮮度を保ちます。その後、箱詰めされて各地へ出荷されます。

害獣として捕獲されているイノシシを資源として活用していくことで、平戸からジビエという新しい食文化を発信していくと考えております。

安心安全で美味しいイノシシをひとりでも多くの方に食べていただけるよう、品質の向上や加工品の開発に日々取り組んでいます。

イノシシが捕獲されたら、契約している猟師さんから連絡が入ります。すぐ現場へ向かい、受け取ったイノシシはその場で血抜きを行います。



受取