NEW GIBIER PROJECT 新感覚ジビエ、誕生。

平戸いのしし
新商品発表に関する
プレスリリース資料

長崎・平戸生まれ、ドングリ育ち。

平戸いのしし

HIRADO WILD BOAR

IMFホールディングス株式会社

2019年12月23日

本件に関するお問い合わせ
TEL：0950-22-7200
担当：山口、豊池

サマリー

NEW GIBIER PROJECT 新感覚ジビエ、誕生。

平戸いのしし
HIRADO WILD BOAR

平戸いのしし　日本橋三越本店「第11回長崎展」で新商品を発売！

平戸市に事業所をおく「平戸いのしし NEW GIBIER PROJECT」
（会社名：IMFホールディングス（東京））は、有害鳥獣の猪の肉を「平戸いのしし」としてブランド化するプロジェクトを進めています。
この度、平戸いのししの猪肉を使った新商品を発売し、その新商品のお披露目の場として、
東京の日本橋三越本店で開催される「第11回長崎展」への出展が決定したことをお知らせいたします。

【「第11回長崎展」に出品する主な商品】

<平戸いのししハンバーグ>

<平戸いのししソーセージ>

<シェフ's コレクション>
ハンバーグ、ソーセージ、パテの3点セット

害獣被害で苦しむ農家救済のため2017年にスタートした「平戸いのしし NEW GIBIER PROJECT」。事業開始以降、東京での卸売先（主に高級フレンチ店）も順調に増加してきておりました。ただ、広く一般消費者に提供する場がなかったことが課題でもありました。
より多くの人に食べてもらうことが、ひいては平戸の農家を救うことにも繋がります。そこで、一般の方でももっと手に取りやすい商品の開発に着手、この度完成したのが、「平戸いのししハンバーグ」や「平戸いのししソーセージ」などの猪肉の加工品です。
また、我々の取り組みに共感頂いた有名若手シェフに商品開発の監修を依頼。猪肉100%でありながら臭みのない、ジビエ肉になじみがない方でも食べやすい商品の開発に成功しました。
令和2年1月8日（水）～1月13日（月・祝）まで日本橋三越本店にて開催される「第11回長崎展」で新商品を発表、販売致します。

下記催事にて、新商品を販売します。

【概要】

◆タイトル　「第11回長崎展」
◆会場　日本橋三越本店　本館7階催物会場
◆住所　東京都中央区日本橋室町１丁目４－１
◆開催日時　令和2年1月8日（水）～1月13日（月・祝）
◆営業時間　10：00～19：00　最終日18：00終了予定

【商品ラインナップ】

※価格は全て税抜き

商品名	価格（1個売り）	価格（3個セット）	特徴
平戸いのししハンバーグ（新発売品）	￥1,000	￥2,780	中目黒ビストロイノッチ猪口玄洋シェフとのコラボ商品
平戸いのししソーセージ	￥1,000	–	浅草の本格フレンチルディック大塚シェフとのコラボ商品
平戸いのししパテ・ド・カンパーニュ	￥1,100	–	浅草の本格フレンチルディック大塚シェフとのコラボ商品
平戸いのししカレー（新発売品）	￥1,200	–	平戸ストーリー（平戸のいのししと平戸のカレー業者とのコラボ品）
シェフ’s　コレクション（ハンバーグ、ソーセージ、パテの3点セット）	￥2,880	–	シェフとのコラボ商品のお得な3点セット
平戸いのししベーコン（新発売品）	￥950	–	佐賀の加工工場で製造
平戸いのししロースハム（新発売品）	￥950	–	佐賀の加工工場で製造

【商品監修シェフの紹介】

<ハンバーグを監修>

<猪口玄洋シェフ>

中目黒
bistro
INOCCHI
ビストロイノッチ

1979年生まれ、熊本県出身。
大学卒業後、
大手フードサービス会社に就職し、
料理人としてさまざまなレストランに勤務。
29才でフランスに渡り、ビストロで修業。
帰国後は憧れの存在だった吉野建シェフの
「レストラン タテル ヨシノ」に入る。
広尾のビストロ「ラ・トルチュ」では料理長として勤務。
2018年9月、中目黒で「BISTRO INOCCHI」をオープン。

<ソーセージ、パテを監修>

<大塚勝也シェフ>

Ludique
ASAKUSA TOKYO DEPUIS 2016

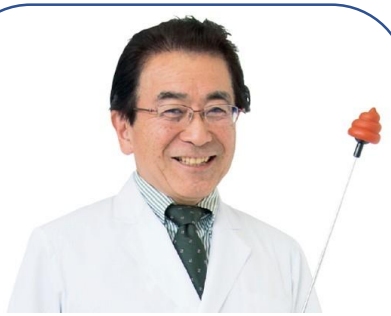
1984年生まれ。
24歳で渡仏後、パリやコルシカ島のミシュラン星付きの
レストランで 最先端の調理技術を取得。
その後、青山の名店「ロアラブッシュ」などで研鑽した
のち、2016年浅草にルディックをオープン。
ジビエは他の食肉とは異なり、「どの食材と合わせて」
「どのようにカットして」「どんなソースと合わせて」などを、
個体はもとより、部位に至るまで最高の料理をとにかく
考える過程が醍醐味という。

【その他特徴的な取り組み】

◆腸内細菌で有名な辨野先生との共同研究

・2018年11月、2019年2月
平戸いのししの特異性の調査を腸内フローラの観点から実施。
・世界で初めて野生猪の盲腸、結腸から腸内細菌を採取することに成功
・これまで見つかったことのなかった未知の腸内菌の発見に成功

こういった事実は、平戸いのししの肉質の良さ、栄養価の高さに
繋がっている可能性もあり、引き続き辨野先生と一緒に科学的研究を継続



理化学研究所
辨野義己先生

著書多数、TVでも
大活躍の腸内細菌研究
の第一人者

◆事業開始以来、初めての百貨店での催事への出展

・東京を代表する老舗百貨店・日本橋三越本店への出展

◆SNSでの積極的な発信及び販売

・今回、長崎展に出品する商品は全て自社オンラインショップでも購入可能（イベント終了後半販売開始予定）
・インスタの運用方針：「食べたくなる猪料理、行きたくなる平戸」というキーワードで、
主に、猪料理の写真と風光明媚な平戸の写真を発信
・FB、HPの運用方針：各種告知や安全面への取り組みの発信

お問い合わせ先

法人名　：IMFホールディングス株式会社
本社住所　：東京都中央区日本橋本町2-7-1野村不動産日本橋本町ビル3F
問合せメール　：info@imf-hd.co.jp
平戸ファクトリー　：長崎県平戸市田平町下亀免322-3
電話番号　：0950-22-7200

本件に関するお問い合わせ：山口、豊池

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTブランドサイト　：http://newgibier.com/

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTオンラインショップ　：https://newgibier.com/shop/

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTフェイスブックページ　：https://www.facebook.com/newgibier/

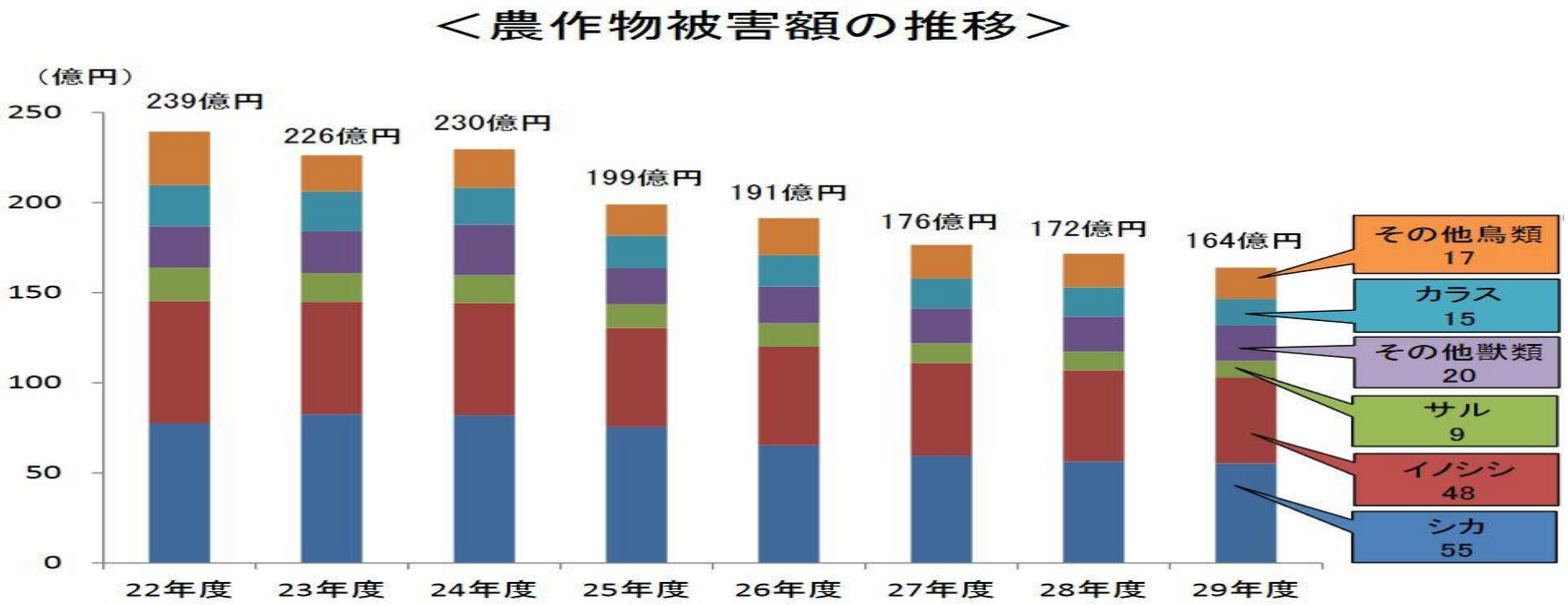
平戸いのししNEW GIBIER PROJECTインスタグラム　：https://www.instagram.com/newgibier/

(参考資料)

平戸いのしし「NEW GIBIER PROJECT」について

◆プロジェクトへの想い－平戸の農家を救う－

害獣による農作物被害が全国で深刻化しており、国を挙げて、「害獣駆除対策」に取り組んでいる中、
平戸においても猪による農作物被害は拡大し、農業意欲の減退など深刻な問題になっています。



平成３１年４月農林水産省 農村振興局の資料より抜粋

「平戸の農家を救いたい、農業を再生させたい」という想いから、
本プロジェクトはスタートしました。

<6次産業化としての事業確立>

捕獲部門 → 処理加工部門 → 商品 → 卸売り販売

商品 → 自社販売

捕獲部門 ↓ 平戸猟友会と提携

・50名の契約猟師
・捕獲方法の指導

処理加工部門

・自社工場建設
・カット職人養成

商品企画部門

・企画協力
・加工委託

サンライズファーム（㈱）など

若手有名シェフ

えびす亭@平戸

商品
・精肉
・加工品

卸売り販売
・高級フレンチ
・その他飲食店

自社販売
・ネット販売
・催事出展
・直営飲食店（予定）

<目指すゴール>

①地方創生（新産業創出、農業再生）のモデル事業に
②いのしし肉を当たり前のように食べる世の中に

【主な卸り売店】

代官山パッション
（ミシュラン店）

代官山マダム・トキ

浅草ルディック

恵比寿マンサルヴァ

自由ヶ丘ラ・ビュット・ボワゼ

大阪ケンゾーエステート

平井レストランコバヤシ

銀座FARO

西麻布コントワールミサゴ

地域貢献、社会的意義のある事業として　～3つのポイント～

①地元平戸の農家を困らせる害獣（=イノシシ）を捕獲、処理

→農作物被害削減の貢献（ピークの三分の一程度まで減少）
→市全体の捕獲頭数の15%程度をIMF社で捕獲、処理し、2018年は被害額も2000万円/年を切っている
→殺処分するのではなく、食肉として処理・加工して、販売まで一貫体制で行うことで新しい産業を創出
（6次産業化モデルへの挑戦）

②高齢化や失職が進む地元の猟師への貢献

→イノシシ捕獲のため、地元猟友会所属の猟師と提携
→行政が提供する「報奨金」とは別途、IMF社より協力金として猟師へ提供
（1個体持ち込みにつき、平均3,000円を支払い）
→2019年6月現在約50名の猟師と提携
→捕獲の指導もIMF社が行う（食肉処理するための捕獲方法）
→猟師への安定的な収入源の提供と共に、減少傾向にある猟師の若手育成の一助に

③地元の雇用創出

→ジビエ事業という新産業を創出。100%民間の資金による民設民営のもと、地元の人間を積極雇用
→2019年6月現在6名の正社員（全員地元平戸の人間）
→若手の積極雇用。6名の内、3名が30代。ゆくゆくは猟師免許も取得し、
　猟友会の抱える高齢化問題の一助になることも視野に

平戸いのしし「NEW GIBIER PROJECT」について

NEW GIBIER PROJECT 新感覚ジビエ、誕生。

平戸いのしし HIRADO WILD BOAR

【過去の掲載記事】

長崎新聞

平戸いのししプロジェクト　高品質な肉　首都圏へ

2019/4/27 11:01 (JST)　4/28 00:17 (JST) updated

©株式会社長崎新聞社

平戸市に事業所を置くIMFホールディングス（東京）が、有害鳥獣のイノシシの肉を「平戸いのしし」としてブランド化するプロジェクトを進めている。市内で捕らえて処理したイノシシ肉を首都圏などの高級レストランに販売し、好評を得ている。市内に新工場建設も計画中だ。

市によると、平戸では2016年度に約5600頭のイノシシが捕獲され、農作物被害は約2250万円に上った。これまでは一部が食用として消費されていたが、大半は焼却後に地中に埋めて処分していた。

平戸で捕獲されたイノシシ肉を使ったジビエ料理（IMFホールディングス提供）

このため、同市出身で養豚事業などを手掛けるIMFの市山幹雄社長（70）が地域貢献をしたいと市に提案。事業化の足がかりとして17年、田平町に食肉処理をする事業所「平戸ファクトリー」を設立した。

IMFは、オレイン酸を多く含むドングリが平戸に多く自生し、高級なイベリコ豚に近い肉質のイノシシが多いことに着目。臭みのない高品質な肉にするための手法を確立した。猟友会が捕獲後、肉の扱いに精通した従業員が内臓や骨を素早く処理し、酸性電解水で洗浄。金属探知機で異物がないか確認した後、急速冷凍する。菌検査を経て千葉県の加工場に出荷する流れだ。

平戸ファクトリーは現在、年間約800頭を処理。イノシシ肉は地元レストランでしゃぶしゃぶとして提供していたが、昨年11月からブランド構築に乗りだし、関東・関西の高級店を中心にサンプルを送った。上質な味わいは一流シェフらも評価し、20店舗以上でロースやばら肉などが創作ジビエ料理などとして提供され、好評を得ている。店には通常のイノシシ肉よりも高値で卸しているという。

捕獲の担い手になっている市内の猟友会員は高齢化が進んでいる。平戸ファクトリーの市山宗所長（39）は「ブランド化によって、存続が危ぶまれる猟友会の収入補塡（ほてん）のほか、技術を継承する若手の育成にも貢献できれば」と話す。

雇用創出にも期待が懸かる。平戸ファクトリーは地元から5人を採用。年内を目標に同市古江町に2千頭規模の処理能力を持つ新工場を建設する計画で、増員も予定している。商品のネット販売や、人が口にできる高品質な犬の餌の開発も手掛ける考えだ。

「将来的には平戸単独の事業として成立させ、地域の浮揚につなげたい」と市山所長。行政や地元企業との連携にも意欲的だ。害獣を生かした産業の創出は、若年層の人材流出が続く平戸を活性化する起爆剤にもなると期待されている。

2019年4月27日長崎新聞

【いのしし肉ってこんな肉】

いのしし肉はアミノ酸が豊富で、ビタミンBを多く含み、低脂肪、低カロリー、高たんぱく質のヘルシー肉です！
お肉は大好きだけど脂肪やカロリーが気になる方、せっかく食べるんなら美容にもいいものを食べたい方、
そんな方々にピッタリのお肉です♪

含まれる代表的なアミノ酸成分

引用先：鳥取ジビエ公式HPより

いのしし肉のカルノシン、アンセリン含量		
アミノ酸種類	カルノシン	アンセリン
	mg / 100g	
いのしし		
ロース肉	400	95
バラ肉	120	21
モモ肉	140	26
牛（モモ肉）	262	3

◆カルノシンとは？

カルノシンの成分であるイミダゾールペプチドは、
私たちの筋肉の中で作り出せる
アミノ酸の一種で、活性酸素を
抑える働きがあります。

<生理機能>
・アンチエイジング効果
・疲労回復効果
・生活習慣予防効果

◆アンセリンとは？

筋肉に含まれるペプチド（アミノ酸で繋がった
分子の系統群）。
旨味成分に深く関係している物質。

<生理機能>
・抗疲労効果
・血圧降下作用
・尿酸値低下作用

栄養成分比較

引用先：島根味開発指導センターより

カロリー

いのしし	豚	牛
268kal	291kal	411kal

たんぱく質

いのしし	豚	牛
18.8g	18.3g	13.8g

ビタミンB2,B12

	いのしし	豚	牛
B2	**0.29mg**	0.13mg	0.17mg
B12	**1.7mg**	0.3mg	1.1mg

不飽和脂肪酸

いのしし	豚	牛
2.55g	2.0g	1.13g

飽和脂肪酸

いのしし	豚	牛
5.83g	8.0g	12.0g

【平戸いのししの世界観】

・平戸島という、海と山に囲まれた肥沃な土地でのびのび育った猪だからこその良質な味
・どんぐり育ち、というキャッチ―さ
・東京の有名店、高級店、シェフにも評価されている実績

運営法人の概要

法人名	：IMFホールディングス株式会社
本社住所	：東京都中央区日本橋本町2-7-1野村不動産日本橋本町ビル3F
問合せメール	：info@imf-hd.co.jp
平戸ファクトリー	：長崎県平戸市田平町下亀免322-3
電話番号	：0950-22-7200

本件に関する問い合わせ：山口、豊池

平戸いのししNEW GIBIER PROJECTブランドサイト	：http://newgibier.com/
平戸いのししNEW GIBIER PROJECTオンラインショップ	：https://newgibier.com/shop/
平戸いのししNEW GIBIER PROJECTフェイスブックページ	：https://www.facebook.com/newgibier/
平戸いのししNEW GIBIER PROJECTインスタグラム	：https://www.instagram.com/newgibier/