

革新的  
サービス

試作開発  
+  
設備投資

事業計画名

## 新開発商品ジビエ（仏:Gibier）生ハムとソーセージの開発と商品化

# フランスの伝統技術を生かし、 鳥獣を活用したジビエ商品を開発

### 概要

有害鳥獣（ジビエ）を使用した食肉加工品を開発し、新たな販路開拓、ブランド強化を図る。また、開発商品の安心・安全の見える化（素材のトレサビリティ）に向け、QRコード付きラベルによる情報提供の仕組みを構築

## 本事業への取り組みの経緯

当社は、岐阜県高山市清見町に工房を構え、豚肉を使った熟成品（非加熱）製造販売を行ってきた。創業者がヨーロッパでも燻製品で名高いフランス、ジュラ山地「モルトオ」で修行した技術を活かし、主に鹿児島黒豚の加工品を中心に製造している。特に豚肉の表面に独自の製法で白菌を塗り、乾燥熟成した「白かび熟成の乾燥ソーセージ」は、全国の百貨店の名品コーナーでの販売をはじめ、カタログ通販など幅広く採用されている。

一方、岐阜県や高山市からは、有害鳥獣である猪や鹿を可食肉として使用し、地域おこしの一端となりうる商品開発の依頼が寄せられていた。日本の食肉産業では、安全面からジビエは使用していないのが実状で、駆除された鳥獣の90%以上は山に破棄されている。しかし、フランスでは昔からジビエを食べる文化があり、現在も食べ続け



ジビエの原料となるシカ肉とイノシシ肉

られており、日本でもかつては、マタギの人たち（今で言うハンター）が狩猟し、野生鳥獣を食していた文化があった。

そこで、地域の要望に応えるためにも、ジビエの本場フランス仕込みの技

術を生かしたジビエ生ハムとソーセージの開発・商品化に挑戦し、トレーサビリティ等を含む情報を提供するサービスの構築を目指した。

## 事業概要

有害鳥獣である猪や鹿を原料と使用するにあたり、何よりも安心・安全が第一である。有害鳥獣は、家畜より保持している菌が多く、加工場を別棟にして新たな設備を導入した。また、衛生面並びに肉加工品の味の決め手は、狩猟時に行われる処理方法にあることから、殺処分直後に血抜き作業が行われていることが大前提にあるため、業者を厳選した。さらに、消費者に間違った先入観を持たれることを懸念し、ジビエの生産履歴や品質、製造方法、食べ方などを見える化して、消費者が安心して購入できるように商品情報を消費者に伝えることが求められた。

本事業では、新たに冷蔵庫や冷凍庫をはじめ、



安心・安全を考慮し、新たに設けられた作業場と調理機器



代表取締役 杉本 達哉

【食料品製造業】株式会社キュルノンチュエ

〒506-0101 高山市清見町牧ヶ洞3154

TEL.0577-68-3377 FAX.0577-68-3355

設立/昭和46年12月2日 資本金/1,520万円 従業員数/7人

https://www.curnontue.jp/ e-mail/curnon.k@curnontue.com

## 企業概要

1998年創業。ヨーロッパでも燻製品で名高いフランスのジュラ山地「モルトオ」で2000年の歴史を持つ豚肉加工の伝統的技法により、吟味を重ねた生ハムやソーセージ、ベーコンなど、燻製品、熟成品、加工品40品目以上を製造、販売する。フランス・ブルターニュの「ゲランド塩田の天日乾燥塩」と瀬戸内の「伯方の塩」を自然配合した塩を用い、宮内庁納入牧場の鹿児島黒豚、埋蔵縄文杉でろ過された湧き水を使用している。



鉄分が豊富で高タンパク・低脂肪であり、女性らに人気のシカ肉の生ハム調理に必要なチョッパーやミキサーなど機器一式を導入。ジビエの本場フランスの加工技術を用い、安全面に最大限の配慮をし、狩猟肉特有の獣臭をスパイスなどで排除しながら、黒にんにくなどで自然の甘みを加えるなど試作開発を重ねた。また並行して取引先である大手百貨店のバイヤーにも試食・プレゼンを行い、試験販売も実施しながら商品化を進めた。

## 事業成果

シカ肉を活用した生ハムは商品の珍しさから、人々の好奇心を誘い、注目を浴びた。赤身肉であるため、鉄分が豊富で高タンパク・低脂肪であり、女性やアスリートに人気だった。イノシシ肉のソーセージの特徴は、低カロリーで栄養満点。特にビタミンB群が豊富でヘルシーである。豚肉に近く、食べ慣れた風味や食感があり、ジューシーな味わいが好評だった。

また、情報提供ラベルの作成にも取り組んだ。

QRコードを入れることで消費者が簡単に当社ホームページにリンクでき、商品に係る詳細な情報提供が可能となった。

## 成果の活用状況（補助事業実施後の取り組み）

成果の活用状況として、現状は店舗での販売がメインとなっているが、知名度向上のため営業活動を続けたところ、大手百貨店のギフトでの販売が実現した。今後もイベントなどでの販売を増やし、地域貢献に寄与していきたい。



イノシシ肉を活用したソーセージの加工。フランスで2000年続く伝統的技法により製造



豚肉に近く、食べ慣れた風味や食感のあるイノシシ肉のソーセージ