

Delicious
Gibier



きみつ×ジビエ

ジビエ料理 取り扱い店募集!

取り扱い事業者様はこちらまでご連絡ください。君津市経済振興課 ☎ 0439-56-1531

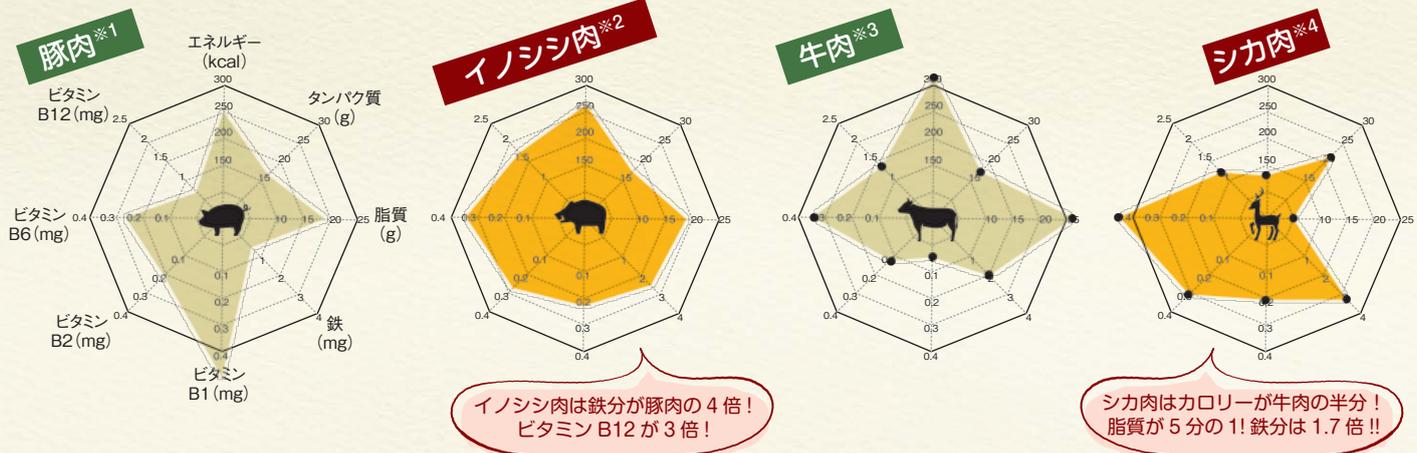
「ジビエ」って何？

「ジビエ」はフランス語 (gibier) で、狩猟で得た野生鳥獣の肉のこと。

日本でもイノシシ肉を「ポタン」、シカ肉を「もみじ」と呼び、獣肉食が禁忌だった時代から、焼いたり、鍋にして親しまれてきました。近年、ジビエのファンも増えています。また、ヘルシーでビタミンや鉄分が豊富なことから、新たな食材として注目を集めるようになりました。

君津市では食肉加工場への持込みを市内登録者に限定しています。安心のきみつジビエをぜひご堪能ください。

栄養成分の比較 (100g 当たり)



※1 [大型種肉] 肩ロース、脂身つき、生 ※2 肉、脂身つき、生 ※3 [和牛肉] サーロイン、赤肉、生 ※4 ニホンジカ、赤肉、生

※出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）」

取り扱いの注意点

ジビエは、中までしっかり加熱してください

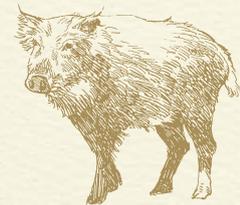
ジビエは、すべて **加熱用** です。

●重症化する食中毒の危険性があるため、ジビエは、生では食べられません。

必ず**中心部まで加熱**してから召し上がってください

●中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。

●中心部まで、75℃で1分間以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。



生の肉が触れた**トンガ・箸・皿**が、その他の料理に触れないようにしましょう

●生の肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。焼く前の肉には、専用のトンガや箸、皿を使いましょう。また、焼き上がった肉や野菜など、直接口に入れるものに触れないようにしましょう。

食材 取扱店

- 君津いのか食肉加工組合 (イノシシ・シカ) ☎ 0439-70-9229
- 森旧解体処理場 (イノシシ・シカ) ☎ 0439-38-2152
- (株)猟協流通 (イノシシ・シカ) ☎ 0439-32-1180

【注意事項】 1. 「森旧解体処理場」は個人の連絡先です。取り扱いにはご注意ください。2. 販売されているジビエの数量には限りがあります。3. 値引き交渉等は行わないようにお願いします。

新しい食のブランドを目指して！ジビエ料理取り扱い店情報を随時募集しています。

取り扱い事業者様は下記までご連絡ください。

君津市経済振興課 ☎ 0439-56-1531

