



ジビエコ食堂

— 希少な天然食材、ジビエを美味しく —

捨てられ続けてきた山の恵み「ジビエ」。その美味しさを伝えたい。

私たちの暮らしに欠かせない、
きれいな水とおいしい作物を育む森林・田畑。

農作物の鳥獣被害額は毎年 150 億円以上にのぼり、
年に 100 万頭以上捕獲される鹿・猪が埋却・焼却処分されてきました。

人が生きるためにいただく野生動物の命。
「処分」ではなく、その尊い生命に感謝してなにかに活かしたい。

その思いで始めたのがジビエ流通事業です。

日本の豊かな自然の中で育った野生の鹿・猪が今、
「希少な天然食材ジビエ」として注目を集め、その魅力が広まりつつあります。

サカツコーポレーションはこれからも、
美味しいジビエをお届けすることで
新たな食文化の創造に貢献し、持続可能な里山保全、
国内の食料自給率の向上につなげてまいります。

※ジビエ(フランス語)とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のこと。



お酒によく合う

とっても
美味しい

おつまみジビエ



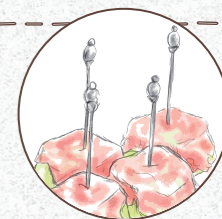
鹿スモーク

加熱済みなので、解凍してそのまま提供できるおつまみ。鹿モモ肉をスモークすることで、香ばしく、しっとりやわらかな食感に仕上げました。鹿肉本来の旨味が楽しめる一品。

容量：100g 冷凍品

商品CD 505495

あっさり味なので、
チーズと合わせても美味！



鹿肉チョリソー

「焼き」がおすすめの鹿肉チョリソーソーセージ。鹿肉の旨味と香辛料の辛みのバランスがとれた味わいで食べやすく、幅広いお酒によく合います。

容量：36g×5本
冷凍品

商品CD 322610



鹿肉クラコウソーセージ

鹿肉の旨味を香辛料・ガーリックで引き出したクラコウソーセージは、ジビエをしっかり味わえる一品。茹でても焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

容量：80g×3本
冷凍品

商品CD 214346



純鹿ソーセージ

豚などの畜産肉を使用せず、ぎふ郡上の豊かな自然で育った鹿の肉を詰めました。鹿本来の旨味とハム職人の熟練の技が活かされたソーセージ。

容量：30g×6本
冷凍品

商品CD 517227



うま鹿ジャーキー

信州産鹿肉と国産馬肉をブレンドした、お酒によく合うジビエジャーキー。香ばしい炭火焼風こがし醤油で仕上げた、まさにバカ旨珍味です。

容量：30g
常温品

商品CD 311951



ぼたん鍋

■作り方(2人前)

- 猪肉スライス __160g
- だし汁 __400cc
- 合わせ味噌 __80g
- 酒 __65ml
- みりん __大さじ2
- もやし、キャベツ、ニラなど
お好みの野菜

1. 鍋にだし汁と合わせ味噌を入れる。
2. お好みで酒やみりんを入れて調整する。
3. 具材を入れて食べごろになれば弱火に。
猪肉を入れて火を通せば完成。

猪肉

旨味の濃い赤身と、甘くとろける脂身が絶品のジビエ。
焼肉などの焼成料理や鍋料理におすすめです。

肩ロース 赤身と脂身のバランスがとれた部位

ロース 肉質がきめ細かで、柔らかく口溶けのよい部位

鹿肉

脂質がほとんどなく、濃い赤身の旨味が楽しめるジビエ。
強火を避け、じっくりと火を通すことでしっとり仕上がります。

モモ 肉感が強く、ワイルドな味わいが楽しめる部位

ロース 肉質やわらかで、牛肉に似た旨味のある部位



※掲載商品の販売価格は、サカツコーポレーション担当営業までお問い合わせください。

※ジビエは肉の中心に火が通るまでしっかりと加熱してください(中心温度75℃で1分又は同等以上の加熱)。

※ジビエは希少な天然食材で安定的に提供できる商品でない為、時期によって欠品する可能性があります。

猪の焼肉

鹿のロースト

■作り方(2人前)

- 鹿肉ブロック __200g
- ソース __30cc

1. 鹿肉ブロックを常温に戻し、塩コショウをふる。
2. フライパンで表面を強火で焼き固める。
3. 170℃のオーブンで10分～15分焼成し、芯温計65℃が確認できたらアルミホイルに包んで粗熱をとる(オーブンがない場合は袋に入れて10分～15分湯煎し冷ます)。
4. 食べやすい大きさにスライスし、お皿に盛ってお好みのソースをかける。



信州富士見高原ファーム
鹿肉モモブロック 200g
(冷凍パック)

商品CD 518134



信州富士見高原ファーム
鹿肉ロースブロック 200g
(冷凍パック)

商品CD 518118



GibierAtelier 加賀の國
猪肉肩ロース 1.5mmスライス
160g(冷凍パック)

商品CD 260810



GibierAtelier 加賀の國
猪肉ロース 1.5mmスライス
125g(冷凍パック)

商品CD 260794