

各 位



【地域創生】

「ジビエ」の普及をビジネスマッチングでサポート！ ～のせジビエ振興協議会との連携プロジェクト～

株式会社池田泉州銀行（頭取 藤田博久）は、連携機関として参加している「のせジビエ振興協議会（以下、「当協議会」という）」を通じて、「ジビエ」（鹿や猪等の食用野生鳥獣肉）の流通・販路開拓をビジネスマッチングでサポートいたしましたのでお知らせいたします。

今回のビジネスマッチングでは、「ジビエ」に関心を持つ、辰馬本家酒造株式会社（社長 辰馬健仁）プロデュースのレストラン「白鹿クラシックス」と、株式会社いかりスーパーマーケット（社長 森山和夫）直営の中国料理レストラン「愛蓮 苦楽園店」に、捕獲から解体、加工、保存まで一貫した衛生管理のもと、高品質・高鮮度の「ジビエ」を販売する食肉加工施設「株式会社アートキューブ【施設名：京丹波自然工房】（社長 垣内忠正）」を紹介し、結果、両レストランでの「ジビエ」を使用したメニュー提供（※別紙参照）に結びついたものです。

近年のジビエブームにより「ジビエ」を取扱う飲食店等が増える反面、狩猟者不足や流通体制の不備から、飲食店等は「安心・安全」な「ジビエ」を仕入れにくい状況にあります。そうした課題を解決する目的で、平成 29 年 4 月 1 日、大阪府内において他に類を見ない取組みとして「当協議会」が設立されました。「当協議会」では「のせジビエ箱わなオーナー登録店サービス（※別紙参照）」を提供し、狩猟者の育成や「箱わな」の設置助成等により、「安心・安全・高品質」な「ジビエ」の安定した流通体制の構築につとめております。

当行は、今後も市場拡大が期待される地域のビジネスを応援し、地域活性化に努めてまいります。

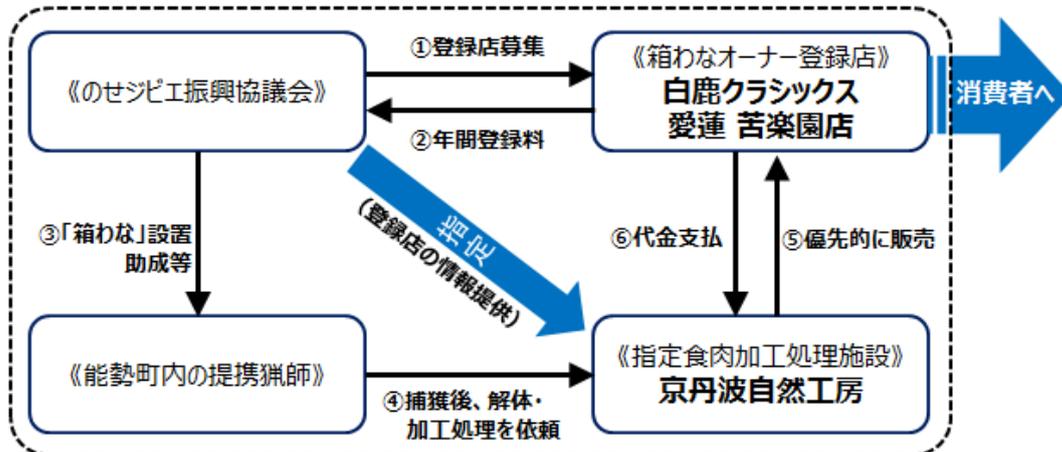
【のせジビエ振興協議会の概要】

名 称	のせジビエ振興協議会
所 在 地	大阪府豊中市岡町北 1-1-2（豊中商工会議所内）
設 立 日	平成 29 年 4 月 1 日
目 的	鹿や猪等の有害鳥獣被害が深刻化する能勢町内で捕獲された野生鳥獣を、地域ブランド「のせジビエ」として普及させ、都市と里山の経済交流による地域振興につなげる
会員構成（抜粋）	会 員：豊中商工会議所〈代表〉、能勢町商工会〈副代表〉 協力機関：箕面商工会議所、池田商工会議所 連携機関：池田泉州銀行、(株)アートキューブ 他
事 業 内 容	① 講習会・研修会・イベントなどの企画運営 ② 適正な捕獲、解体処理、加工調理、新商品開発、販路開拓に係る支援 ③ 野生鳥獣の適正な利活用全般に係る広報および普及啓蒙

(別紙：ご参考)

◆「のせじビエ箱わなオーナー登録店サービス」の概要

飲食店等の登録店を募り、その年間登録料を鹿や猪等を捕獲する為の「箱わな」設置助成や狩猟者育成等の費用にあて、提携猟師（地元農家）の後継者育成や「箱わな」の設置拡充を図ると共に、捕獲後は当協議会指定の食肉加工施設で、国のガイドラインに準拠した徹底したトレーサビリティ管理のもとで解体・加工処理をおこない、登録店へ「安心・安全・高品質」な「ジビエ」を優先的に供給するサービスです。



◆ 食肉処理施設について 「のせじビエ」指定食肉処理工場



「京丹波自然工房」

商品の安心・安全を理念に掲げ、2013年に建設されました。シカやイノシシは捕獲後1時間以内に処理をするなど国の基準を上回る厳格な独自ルールを定め、新鮮な肉の確保・処理・加工を徹底。ジビエハンター、料理人など食肉に携わるプロフェッショナルなど多くの方々から支持されています。

◆ 「ジビエ」メニュー提供レストラン

店舗名：白鹿クラシックス
住所：兵庫県西宮市鞍掛町7番7号
電話：0798-35-0001
営業時間：11:00～15:00 (L.O.14:30)
17:00～22:00 (L.O.21:00)
定休日：火曜日
URL: <http://classics.hakushika.co.jp/restaurant/>



秋のコース



秋の御膳

店舗名：愛蓮 苦楽園店
住所：兵庫県西宮市菊谷町2番25号
電話：0798-73-0025
営業時間：平日 11:30～14:30(L.O.14:00)
17:00～21:00(L.O.20:30)
土日祝 11:30～21:00(L.O.20:30)
定休日：無休
URL: https://www.ikarisuper.com/author/airen_kurakuen/



鹿肉とピーマンのスパイス炒め



鹿肉の味噌炒め クレープ包み

※ 白鹿クラシックスと愛蓮苦楽園店では、鹿肉料理に合う、「白鹿オリジナルカクテル」も販売いたします

以上