

美味しさの理由

日田市獣肉処理施設では食品衛生法に基づく「食肉処理業」の許可を受け、マニュアルに基づく十分な衛生管理のもと安全・安心な食肉をご提供しています。



チルドルーム（熟成）



包装室（スライス・ミートチョッパー・金属探知検査・包装・凍結）

POINT

血抜き の技術



ひたジビエに肉の臭みが無いのは、血抜き技術が高いからです。血抜きはとても重要となります。

POINT

凍結 の技術



高鮮度維持凍結機は磁石、電磁波と冷風をハイブリットした凍結技術で食品の鮮度・美味しさを損なわずに凍結できます。

準グランプリ
いただきました！
（日本猪祭り 2016 年）



徹底した衛生管理で
私たちが安全な食肉を
皆様にご提供します。



平成 24 年 3 月 28 日 大分県西部保健所許可 営業施設番号：6520110187



日田市ジビエ推進協議会

問合先：日田市上津江振興局

住 所：877-0311 日田市上津江町川原 2710

T E L：0973-55-2011 F A X：0973-55-2305

ひたジビエ

山のきれいな水を飲み、どんぐりを食べ、
太陽の光を浴び、山を駆け回った天然のジビエ
丁寧な下処理と、最新設備で加工された
ひた自慢のジビエ



ジビエのおはなし

「ジビエ (gibier)」とは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、狩猟の盛んなヨーロッパでは、古くからそのジビエの料理を楽しむ食文化が育まれてきたそうです。

女性に
オススメ！

低カロリー
牛肉の約 2/3

疲労回復
ビタミン
B 群が豊富

高
タンパク

シカ肉

牛肉や豚肉よりもさらに鉄分豊富なのがシカ肉！貧血や冷え性予防・改善に。

イノシシ肉

江戸時代には「山鯨」と称され冬の栄養補給食であり、薬食とされてきました。

野生のイノシシは越冬のために体内に鉄分やビタミンなどの栄養素を豊富に蓄え、肉に脂も乗ってきます。イノシシ肉の脂肪は牛や豚の肉に比べて血中のコレステロールを抑える不飽和脂肪酸を多く含み、高タンパク、低脂肪の“ヘルシー食材”。しかもコラーゲンも豊富。生活習慣病の予防にも良いとされています。新陳代謝の促進や疲労回復に役立つビタミンB群の含有量も多く、女性やスポーツをする方にもおすすめ。

お肉は赤身と白身にきれいに分かれ、白身がたっぷり入っているものが上質なお肉です。白身には脂肪およびたっぷりのコラーゲンが含まれており、重たくなく、さっぱりした後味なんです。



イノシシ肉バラ (上)
イノシシ肉ロース (下)
200g～(800円税抜き～)

