

国内トップクラスの処理頭数だからできる

40%の選ばれし個体

ハズレの無いジビエ!?

今までできなかった

「お客様好みのジビエ個体を提供したい」が
完成しました

備後ジビエ肉 3つの特徴



厳選された高品質な狩猟肉

広島県福山市・神石高原町でイノシシ・鹿を年間約1500頭から、約4割だけ厳選し食肉に加工して販売いたします。B級個体の6割は、併設されたペットフード工場にペット用のジビエ肉として出荷されます。



旨味と風味を引き出す熟成加工

当社では食肉工程に「熟成加工(エイジング)」をしておりますので、肉が柔らかく、芳醇な香りが特徴です。また、解凍後のドリップも少ないので旨味が逃げず、栄養価の高いお肉をご提供致します。



1年中いつでもご注文が可能

当社ではイノシシ・鹿・アナグマを販売しています。お客様のお料理に合った個体をチョイスいたします。捕獲は1年中行っているため年中の対応が可能です。ぜひ当社までのご連絡お待ちしております。

ジビエ肉の食肉加工について

猪肉をはじめとする獣肉は野生の産物であるが故に、衛生管理を徹底する必要があります。当社は保健所をはじめとする各種検査機関協力のもと、安全に安心して日々食べていただけるよう各種法令に基づき徹底管理した商品をお客様にお届けさせていただきます。



捕獲したイノシシ



搬送



洗浄



剥皮



ドライ熟成 (エイジング)

◆ 食肉加工の工程

捕獲

生きた個体が確認し、現地で止めを刺して血抜きを行います。電気ヤリ等を使用し、肉のダメージを最小限に保ちます。

搬送

-20℃の冷凍庫で冷やしながら搬送します。急速冷凍による搬送により、真夏でも肉の鮮度を保ったまま施設への搬送が可能です。

洗浄

汚れやダニなどを落とし内臓摘出後に、微弱性電解水で再度徹底殺菌・洗浄をします。

処理

剥皮したのち0℃から1℃の冷蔵設備で肉を柔らかくし、芳醇な香りを引き出すため熟成加工(エイジング)をします。1~2週間ドライ熟成・脱骨・精肉後真空パックの後、1~2日間ウェット熟成します。

発送

ご注文があり次第、冷凍便かチルド版で発送致します。