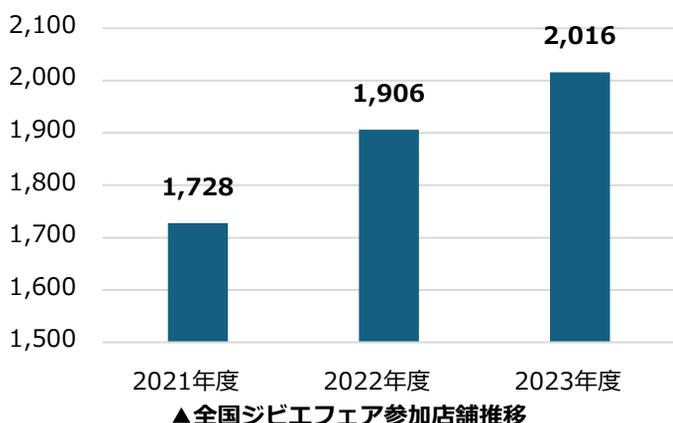


国産ジビエの魅力を伝え、ジビエを提供する飲食店や事業者を紹介 「全国ジビエフェア」の参加店舗募集

2024年8月9日（金）より特設サイトで受付開始
特設サイトURL : <https://www.gibier-fair.jp/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省「令和6年度全国ジビエプロモーション事業（ジビエフェア開催事業）」について4年連続で事業実施主体となり、国産の野生鳥獣肉(以下、ジビエ)について、飲食店や小売店等での利用拡大を促進し、消費者にジビエの魅力を伝え、ジビエをもっと知って・食べてもらうことを目的とした取り組みを実施します。

「全国ジビエフェア」の参加店舗は年々増加傾向にあり、フェアを通し取扱店舗や消費者のジビエに対する興味喚起に広がりを見せています。なお、本年も11月1日（金）より開催する「全国ジビエフェア」の参加店の募集を8月9日（金）より開始します。



※サイト画像はイメージです。

▲特設サイト <https://www.gibier-fair.jp/>

野生鳥獣による令和4年度の農作物被害額は156億円(※1)となっており、背景として野生鳥獣の生息分布域の拡大や農山漁村における過疎化、高齢化の進展による耕作放棄地の増加などの影響が挙げられます。こうした野生鳥獣による農作物被害は農林漁業者の経営意欲を低下させ、耕作放棄地の増加などの問題をもたらし、更なる被害を招く悪循環を生じさせると考えられます。

令和4年度のジビエ利用量（自家消費を除く）はジビエ利用量は2,085t (※2)と前年度に比べ2.0%減少したものの、食肉として販売した数量は1,332t (※2)で、前年度に比べ0.6%増加しています。国の掲げる令和7年度までのジビエ利用目標量の約4,000tについては大きく下回っている状況です。

(※1)農林水産省「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」(令和4年度) (※2)農林水産省 野生鳥獣資源利用実態調査(令和4年度)

そこで11月から開催する本年の「全国ジビエフェア」では、より多くの方に「ジビエを食べる機会」を提供することや「ジビエを購入する機会」につなげていただくため、SNSを活用した情報発信の強化をしてまいります。また、ジビエを取り扱う飲食店の増加を目的とした、サンプル提供や購入先となる処理施設の情報などを積極的にご紹介して、ジビエ利用量拡大につなげてまいります。

令和6年度「全国ジビエフェア」概要

- ・開催期間 : 2024年11月1日（金）～2025年2月28日（金）（予定）
- ・フェア内容 : 「ジビエが食べられるお店、買えるお店」の情報提供
(ジビエを取扱う飲食店等（参加店）の情報を特設サイトで紹介)
- ・サイトURL : <https://www.gibier-fair.jp>
- ・公式Instagram : https://www.instagram.com/gibier_fair/ (@gibier_fair)

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>
株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■「全国ジビエフェア」参加店募集の概要（参加：無料）

- ・参加条件
 - 国産のシカ肉、イノシシ肉、皮革等を取り扱っていること、又はフェア開催期間中に新たに取り扱うこと。
 - 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」等を遵守すること。
 - 食肉処理業の営業許可を取得した施設で解体された肉を仕入れること。
 - 肉の中心部まで十分に加熱調理（75℃、1分又はこれと同等以上）すること。
 - 「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律」を遵守すること（ペットフード）。
- ・参加にあたって
 - ご参加（ジビエ提供）の時期や長さは問いません（不定期でも可）。
 - 既存のメニューや商品で参加可能です。
 - 加工品（ソーセージや缶詰等）や、ソースやスープにジビエを使用したメニュー等でも参加可能です。
 - 宿泊プラン内（宿泊者限定）の提供メニューでも参加可能です。
 - 皮革製品以外でも、シカの角やイノシシの牙等を活用した商品でも参加可能です。

■「全国ジビエフェア」参加店募集の説明会動画（オンライン）

- ・URL : <https://entry.gibier-fair.jp/seminar/>（全国ジビエフェア特設サイト内で視聴可能）
更にこちらの特設サイトでは低需要部位の調理方法など、飲食店に役立つジビエに関する情報が動画で紹介されています。
- ・内容 : 全国ジビエフェアの参加方法、参加特典
ジビエ取り扱いに関する魅力について

■メニュー試作用ジビエサンプルの提供（無料）

- ・サンプル内容 : エゾシカ肉、本州ジカ肉、イノシシ肉（各1～1.5kg程度、いずれか1セット）
※サンプルは転売や販売メニューへの利用はできません。
※サンプルは数に限りがございます。なくなり次第終了となります。
- ・提供期間 : 2024年9月上旬より順次発送（予定）

※詳細については、特設サイトをご確認ください。<https://entry.gibier-fair.jp/>

令和5年度「ジビエフェア」参加店舗の声

【集客について】

- ・ジビエフェアのInstagramを見て来店されたお客様もいたので、ジビエフェアへの関心の高さを実感した。（小売店、北海道）
- ・ジビエを目的として来店してくれる顧客を獲得できた。（小売店、鳥取県）

【食材について】

- ・家庭では食べられない食材なので特別感がある。季節の食材として外せない。（イタリア料理、神奈川県）
- ・ジビエを初めて食べる方にも美味しさを知ってもらえた。（小売店、長野県）
- ・冬の贅沢な食材として、お客様から喜ばれた。（フランス料理、東京都）
- ・以前より手軽に入手可能になったため使いやすい。お客様への訴求力は高い。（イタリア料理、東京都）

【社会的な取り組みについて】

- ・野生動物との共存共栄と自然保護の重要性を理解していただきつつ、ジビエの美味しさを広く知っていただくことが出来た。（和食、京都府）

■「全国ジビエフェア」コンセプトについて

全国ジビエフェアでは「プラスジビエ」をメインのコンセプトとしています。

ジビエを食べることが自分自身のため、もしくは自分以外の誰かのために「ちょっとだけ役に立つ」ことを表現した「ジビ活」を本フェアの中でも紹介します。



▲ + (プラス) ジビエロゴ

あなたの日常に“ジビエ”をプラス

「おいしい！」

そのよろこびがあなたの生活の豊かさに繋がり、誰かの役にたつ。
そんな素敵な食材 それがジビエです。

ジビエを食べていつもよりすこし特別な時間を過ごすこと
ジビエからヘルシーで栄養豊富な自然のパワーをチャージすること
ジビエを通じて新たな食の魅力に出会うこと
それが、日本の農業・自然の未来をまもることに繋がっています。

日々の暮らしに「たまにできる、ちょっといいこと」をプラスする
日常 + (プラス) ジビエな発想や行動が
あなたの生活、誰かの生活、みんなの未来をすこし豊かにします。

ジビエの楽しみ方は人それぞれ。
幸せな「おいしい時間」のため、新たな食の発見のため、
健康と美容のため、自然とつながるため、
もちろん、地域のために何ができるか考えることも

ちょっとだけ「なにか」のために、、、
あなただけのジビエの楽しみ方を見つけてみてはいかがでしょうか。

日本全国のいろいろな場所で、
おいしいジビエを味わうためのジビエフェアを開催します。
新たな食の魅力を発見するとともに、
ジビエのもたらす自然のめぐみを堪能してみませんか？