

八女ジビエイノシシカレー(普通・辛口)



[福岡県]

八女商工会議所

▶▶▶創業年：1954年／職員数：17名／福岡県八女市本村425-22-2 <http://www.yamecci.or.jp/>

八女の大地で育った天然イノシシのジビエ 100%イノシシ肉のスパイシーなカレー

「八女ジビエイノシシカレー」は普通(緑)、辛口(赤)の2種類。ともに170g、454円(税抜)、賞味期限は製造日より6カ月



レトルトパウチなので、3〜5分お湯で温めてごはんにかけるだけ。赤ワインとも相性がいい



熟練の解体技術で加工されたイノシシ肉を「ジビエカレー」ではミンチにして旨味を引き出している



商品概要

捕獲されたイノシシを地域資源として活用しようと、八女ジビエ・プロジェクトが開発に取り組んだ加工食品です。自然豊かな里山で育った良質なイノシシ肉を100%使用した「八女ジビエカレー」をお試しください。

商品の特徴・こだわり

ヘルシーな食材としてイメージアップ

害獣駆除と山の食文化復興のため、八女商工会議所が中心となり立ち上がった八女ジビエ・プロジェクトでは、飲食業者や狩猟者、ジビエ料理の専門家などと連携し、商品開発を行っています。牛肉と比べ、低カロリー・高タンパクでヘルシーな食材と言われているイノシシ肉の可能性を追求し、本格的な「八女ジビエイノシシカレー」を完成させました。

「八女ジビエ」としてブランド化

プロジェクトでは、イノシシ肉の処理・販売業の許可を得た処理場の良質な八女産イノシシ肉を使用。福岡のシェフと協力しながら新商品開発を行い、「八女ジビエ」ブランドとしてアピールしています。パッケージデザインは、福岡デザインアワードで入賞、また、2014フード・アクションニッポンアワードでは審査員特別賞を受賞しました。

生産者からひと言

ハンターの目利きと熟練の解体技術によって、良質なイノシシ肉を使用したカレーが完成



福岡市内のシェフ50人を対象に、九州を含む3産地のイノシシ肉の食べ比べを行ったところ、八女産が一番良質との評価をいただきました。日本の里山に伝えられた「八女ジビエ」をお召し上がりください。



地元飲食店での八女産イノシシを使用した料理

お問合せ先

☎ 0943-22-5161

八女商工会議所／担当：池内 一将

Fax 0943-22-5164 E-mail info@yamecci.or.jp