

国産ジビエ認証施設（第43号）うきは 自然のジビエ肉 ウキナナの概要

【取組の概要】

- うきはで育った野生獣の命を「自然からの贈り物」として届けたいとの思いから、捕獲から精肉加工まで一貫対応。
- こだわりのジビエは小売、卸売に加えて、自社レストラン「まちの食卓 ルアール」でも提供し、余すことなく活用。

【施設概要】

- 所在地：福岡県うきは市
- 事業者名：株式会社ルーラルプライド
- 代表者名：國武 淳一（くにたけ じゅんいち）
- 整備時期：令和5年度（民設民営、事業再構築補助金を活用）
- 取扱獣種：シカ、イノシシ
- 年間処理頭数：250頭（令和6年度）
- 従事者数：2名
- 主な販路：道の駅（うきは、くるめ等）、JA直売所、飲食店

【特徴的な取組】

- ジビエ利用を見据えた獣害対策の拠点として、地域の獣害対策協議会と密に連携し、捕獲から精肉加工まで一貫して対応。
- 厳格な衛生管理のもと、素早い血抜きと一次処理を実施し、枝肉で一定期間、低温熟成させることで肉のもつ旨みを向上。
- ハンター兼料理人としての技術・経験を活かし、ニーズに応じたジビエの加工商品、レストランメニューを提案・開発。
- 高品質なジビエの普及を通じて、うきはの魅力発信、人と動物が共存できる環境づくりに日々邁進。

【HPや販売サイトへのリンク】

- ウキナナHP：<https://ukinana-gibier.com/>
- ルアールHP：<https://leala-km0ukiha.com/>
- ウキナナEC：<https://ukinana.theshop.jp/>



うきは 自然のジビエ肉

ukinana

UKIHAGIBIER

<自社ロゴマーク>



<処理施設の外観>

ウキナナHP



ウキナナEC



ルアールHP



<代表兼施設長：國武 淳一>



<地域協議会との連携>



<こだわりのジビエ>



<自社のイタリアンレストラン(ルアール)>