

NAGASAKI ISAHAYA GIBIER

「食」と「地域」をつなぐ

ISAHAYA頂プロジェク



【頂プロジェクトとは】

生産者・飲食店・消費者の3者をつなぐプロジェクト。 "食"を通して、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくり と、諫早への交流人口の増加を目指す。



【 ジビエフェアー2021年7月 】

「単に料理を食べる |だけでなく地域の魅力や活力を掘り おこす。 市内の飲食店14店舗がイノシシ肉をテーマ食材 に新たに料理を開発。関わる人や、地域課題などを含め ジビエに対する理解を深めることで、食材はもちろん、地域 に対するファン作りに取り組んだ。



【頂プロジェクトメンバー】

長崎県諫早市の有志で、結成されたチーム。





諫早ジビエに対する関心の高まりをうけて、今後も定期的な開催を計画している!

頂プロジェクトに よる影響紹介!

SNSで拡散されることで、 販路を拡大に成功!!



【 諫早猪処理販売センター 】

ジビエフェアにて、センターのイノシシ肉を活用。セ ンターは、ドイツで修行した食肉加工マイスターが 経営。参加店舗14店舗のうち5店舗と取引を継 続。後継者として、女性の人材も確保も出来た。



ハンター

これまで1000頭以上 のイノシシを仕留めた 狩猟のプロたちが、頂 プロジェクへ協力。



さらにこんな動きも



スタンプラリーで

でイノシシの革製品が当たる

- 50名ほどの応募があり
- 10名に諫早産イノシシで作ったキーホルダーが当たった。

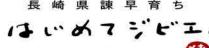




「はじめてジビエ』とは

- ■3つの海(大村湾、諫早湾、橘湾)と雲仙岳多良岳に囲まれ、海の幸にも山の幸にも恵まれた自然豊かな土地である諫早市で育った野生のイノシシであること
- 臭みが強いとされるオスは除外し、若くて健康な メスで冬の時期に捕獲されたイノシシの中でも、 さらに利用する個体を選別している
- 初めて食べる方でも、イノシシ肉に苦手意識の あった方でもシンプルな料理で美味しく食べられる のが特徴

商品の形態





長崎県諫早育ち パイルメス デビエ®

登録商標

現在の取り扱いは3種類イノシシ、アナグマ、カモ類

これらのジビエには、上記の マークをつけて販売