

①まつだ屋ジビエ

【特徴】

- 自社で生み出した「ラガー犬」(獣猟犬)がイノシシの動きを止め、猟師が仕留めることにより、イノシシを走らせずに質の高いジビエ肉を獲ることが可能。
- 自社で研究開発し、特許を取得した「くくり罠」を用いることにより短時間で罠を設置し、効率的にシカを生け捕り。
- 捕獲個体は、仕留めた現場で迅速かつ適切に血抜きを行うことにより、生け捕りにした個体と同様にフレッシュな状態で加工。
- ジビエ肉特有の臭いが抑えられた甘くて美味しい食肉の製造が可能。
- 宮崎県外(主に関東圏)へ積極的に販路拡大。

【施設整備に至った経緯】

- 猟師の高齢化により、若手猟師の育成が急務。
- 「猟師」という職業で生活が成り立つようにするためには、シカやイノシシの有効活用が必要。



- 捕獲したシカや仕留めたイノシシをジビエに加工し、販売することで猟師の収入の安定化に貢献。
- 平成30年 現施設が竣工。



【施設概要】

代表者 : 松田 秀人

所在地 : 延岡市松原町4-8931-2

取扱獣種: シカ、イノシシ

従業員 : 8名

販売先 : 宮崎県内外のレストラン、ネット販売、自社直売所、
JA延岡産地直売所ふるさと市場等

【お問合せ先】まつだ屋ジビエ

TEL: 0982-37-6161 住所: 延岡市松原町4-8931-2

HP: <https://www.mazda-jibier.com/>