

Gibbier 五條

ジブエール

— 五條市食肉処理加工施設 —



豊かな自然と
共に生きるために

五條市

施設の紹介と食肉加工の流れ

ジビエール五條では五條地域の野山で育った上等の肉質を持つシカとイノシシの精肉加工を行います。徹底した衛生管理と品質保障で大切な命を活かします。



■ 二次処理室

熟成された枝肉を部位ごとに切り分け、ミートスライサーやミンサー等の加工機器も活用しつつ、部位に応じた適切な製品化を進めます。

■ 冷凍庫

精肉されたものは真空パック後、マイナス20度以下に保たれた冷凍庫で凍結保管され、出荷を待ちます。



■ 熟成用冷蔵庫

枝肉はうまみを引き出すために一定の期間、冷蔵庫で熟成されます。熟成することにより肉のうまみ成分が引き出されるのです。



■ 一次処理室

捕獲したイノシシやシカはまずここに搬入され、固体検査後、洗浄→剥皮→枝肉化されます。



■ 梱包出荷室

製品はここで梱包され冷凍状態を保ったままお客様の元へと発送されます。



ジビエに利用される部位

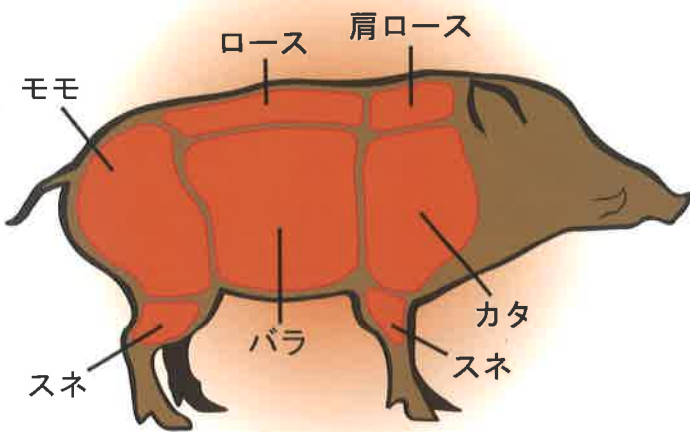
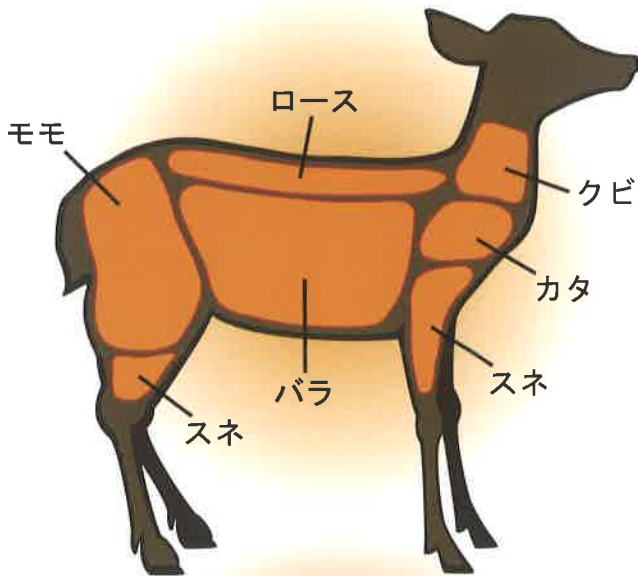
日本の文化である「大切な命を頂きます」という思いを守りながら、肉は用途に合った部位ごとに選別します。

しか

ロース	脂肪分が少なく柔らかい肉です
モモ	弾力があり味も良く様々な料理に使えます
バラ	肉が薄いためスペアリブなど焼肉に向きます
クビ	スジが多くミンチや煮込み料理に向きます
カタ	脂肪分が少なくうまみのある赤味の肉です
スネ	ミンチやカレー、シチューに向いています

いのしし

ロース	脂肪分があり柔らかい肉です
肩ロース	脂ののりが良く焼肉にも煮物にも向きます
モモ	脂肪分も弾力もある赤味の多い肉です
カタ	ミンチや煮込み料理に向きます
バラ	脂身が多く焼肉にも煮込み料理にも適します
スネ	ミンチや煮込み料理に向いています



五條市内で味わえる料理の一例

写真は五條新町のフレンチと和食のレストラン



洋



Lami Denfance ala marson

ジビエ料理はフレンチが本場。料理としてのアレンジも多様。写真左はシカ肉のスモークハム、右はロース肉のロースト。



五條 源兵衛

シシ肉と言えば牡丹鍋。脂の乗った部位は焼肉でも絶品。写真左は牡丹鍋用に、右は焼肉用にシシ肉を盛り付けた例。

和



取扱い店等の情報は五條市農林政策課へお問合せください



五條市食肉処理加工施設
ジビエール五條

奈良県五條市阪合部新田町304-8
 ☎ 0747-22-5011 / Fax 0747-22-5012