

@財の森プロジェクトは、有害鳥獣による農産物被害に困っている農家の皆さんの支援を目的としています。

令和 2年 2月 2日

報道関係者各位

プレスリリース

合同会社財の森 [タカラノモリ]

代表社員 堀内 加奈子

**有害鳥獣から農業被害を防げ！！**  
**【高級ジビエ商品開発 第1号商品が完成】**  
**鹿肉と根菜類のアヒージョ**  
**Ciervo al ajillo**

**低カロリー＆高タンパクで鉄分豊富な鹿肉を使ったアヒージョ**

**【鹿肉と根菜類のアヒージョ 商品紹介】**

大自然の中でストレスなく育った宮崎県西米良村産の鹿肉と鹿児島県産の野菜を使ったアヒージョが完成しました。

鹿肉の中でも脂身もあり、とても柔らかいロースを使ったアヒージョ。オリーブオイルとニンニクで煮込んだスペイン料理をベースに財の森オリジナルレシピで仕上げました。鹿肉本来の旨味とニンニクの風味がたまりません。さらに鹿肉は、鉄分が豊富に含まれており、さらに鹿肉に含まれる鉄分は、ヘム鉄と呼ばれ、野菜や穀類に含まれている非ヘム鉄と比べ、人間の身体に吸収されやすい性質があります。

特に貧血や冷え性を予防する働きを持っています。



## 【有害鳥獣による農業被害について】

近年、シカやイノシシなどによる農業被害は全国各地で深刻化しています。これまで駆除したシカやイノシシなどの有害鳥獣の一部は、地元の猟師や地域の方が食べていますが、ほとんどは山林に埋めるなど放棄されることが多い。国もジビエ（狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する）として活用するように本腰を入れ始めました。

有害鳥獣被害は、曾於市にとっても大きな問題となっている現状。農産物に被害を与える有害鳥獣の駆除には多くの予算が必要となります。曾於市において有害鳥獣による農業被害は、約 1,157 万円 [捕獲数：1,099 頭] にもなります。

## 【財の森（タカラノモリ）が目指すこと】

財（タカラ）の森からの恵み。

私たちは、ジビエを通じて、地方と都市の人の交流を一番の目的としています。

単に商品・サービスの売り買いだけの関係ではなく、「人の想い」が伝わる商売をしたいと考えております。

「地域の財（ヒト・モノ・コト）」に光を当てて、それぞれが活躍できる場所を提供する。」財の森が目指す方向です。

## 【商品詳細】

商品名	鹿肉と根菜類のアヒージョ
原材料	鹿肉ロース、食用ひまわり油、食用オリーブ油、人参、玉ねぎ、ごぼう、岩塩、にんにく、酒、ブラックペッパー、とうがらし、ローリエの葉
内容量	170g
保存方法	直射日光を避けて常温保存（開封後は冷蔵）
賞味期限	製造から 30 日
希望小売価格	1,300 円（税別）

### ■ 報道関係者の方からのお問合せ先

合同会社財の森 [タカラノモリ]

担当：堀内 加奈子（ほりうち かなこ）

〒899-4102 鹿児島県曾於市財部町北俣 5410-1 たからべ森の学校 2F

TEL：0986-28-6120（たからべ森の学校内） FAX：0986-28-6121

Mail: info@takaranomori.co.jp