

## 国産ジビエの魅力を伝え、ジビエを提供する飲食店や事業者を紹介 「全国ジビエフェア」の参加店舗募集

8月22日（月）より特設サイトで受付開始

特設サイトURL : <https://www.gibier-fair.jp/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、昨年  
に続き、農林水産省「令和4年度全国ジビエプロモーション事業（ジビエフェア開催事業）」について  
事業実施主体となり、国産の野生鳥獣肉(以下、ジビエ)について、飲食店や事業者での利用拡大を促進  
し、消費者にジビエの魅力を伝え、ジビエをもっと知って・食べてもらうことを目的とした取り組みを  
実施します。それに伴い、11月より開催する「全国ジビエフェア」の参加店の募集を8月22日（月）よ  
り開始します。



▲特設サイト <https://www.gibier-fair.jp/>

野生鳥獣による農林水産業等への被害は、鳥獣の生息分布域の拡大や、農山漁村における過疎化や高  
齢化による耕作放棄地の増加に伴い、令和2年度の農作物被害額は約161億円(※1) となっていますが、  
一方で令和2年度のジビエ利用量（自家消費を除く）は、捕獲頭数の約1割の1,810トン(※2)にとど  
まっています。

国は令和7年度までにジビエ利用量を倍増（約4,000トン）させる目標を掲げており、捕獲鳥獣を地  
域資源として利用し「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取り組みを推進しています。

(※1)農林水産省「全国の野生鳥獣による農作物被害状況について」（令和2年度）(※2)農林水産省 野生鳥獣資源利用実態調査(令和2年度)

そこで、11月から開催する「全国ジビエフェア」では、特設サイトでジビエの取り扱い店舗等のPR  
を行うとともに、ジビエの認知向上・消費拡大を目的とした販促プロモーションを展開します。また、  
各地で行われているジビエ関連イベントとも連携し、全国で「ジビエを食べること」を盛り上げていき  
ます。

さらに、飲食店等がジビエを取り入れやすくする支援として、取り扱い方法や活用方法などを伝える  
「ジビエセミナー」を9月15日（木）に実施するほか、飲食店等のメニュー開発などに役立てていただ  
くための「ジビエサンプル提供」を行います。

なお、今年度からは、ジビエの「ペットフード」や「革製品」の取扱い店も対象とし、特設サイトで  
紹介します。

ぐるなびは、「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、事業を推進して  
います。今後も全国の生産者・卸等と飲食店のサポートを継続的に推進してまいります。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

## ■「全国ジビエフェア」概要

- ・開催期間 : 2022年11月1日（火）～2023年2月28日（火）（予定）
- ・フェア内容 : 「ジビエが食べられるお店、買えるお店」の情報提供  
（ジビエを取扱う飲食店等（参加店）の情報を特設サイトで紹介）
- ・サイトURL : <https://gibier-fair.jp>
- ・公式Instagram : [https://www.instagram.com/gibier\\_fair/](https://www.instagram.com/gibier_fair/) (@gibier\_fair)

## ■「全国ジビエフェア」参加店募集の概要（参加：無料）

- ・対象事業者
  - ジビエ（国産のシカ肉・イノシシ肉）のメニューを提供する飲食店・惣菜店・宿泊事業者
  - ジビエ等（ペットフードや皮革製品等を含む）の商品を販売する小売店・ECサイト
- ・参加条件
  - 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」等を遵守すること
  - ジビエ（国産のシカ・イノシシ）等を取扱っていること  
（※既存のメニューや商品の販売でも参加できます。  
ジビエの提供期間の時期や長さは問いません。不定期での提供でも参加可能）
- ・申し込みフォーム  
<http://pp.gnavi.co.jp/mlcnt/?id=433923>

## ■「全国ジビエフェア」特別セミナー（Web開催：無料）

- ・開催日時 : 2022年9月15日（木） 14時00分～15時45分
- ・申込締切 : 2022年9月13日（火） 18時00分
- ・開催方式 : オンライン配信（後日、特設サイトでもアーカイブ視聴できます）
- ・タイトル : 「注目される国産ジビエ！食材の魅力と経営に生かすためのノウハウが満載！」
- ・講師・講演内容 : 【藤木 徳彦氏】抑えておくべきジビエの扱い方と基本調理(30分)  
【宮崎 博士氏】躍進するジビエの世界  
～日本料理人から見る食材としての力～(30分)  
【ぐるなびセミナー】ジビエで実現する持続可能なお店作り(30分)
- ・ゲスト講師



【プロフィール】  
蓼科高原で『オーベルジュ・エスポワール』を運営するほか、一般社団法人日本ジビエ振興協会の代表理事も務め、国産ジビエの普及に尽力している。

オーベルジュ・エスポワール  
藤木 徳彦氏（フレンチ／長野）



【プロフィール】  
鳥取でジビエや地元食材に特化した郷恩料理店・梅乃井の店主を務める。仲間と「料理研究惣和会」を設立し、郷土の食材、ジビエなどの研究に努めている。

郷恩料理 梅乃井  
宮崎 博士氏（和食／鳥取）

## ■メニュー試作用ジビエサンプルの提供（無料）

- ・サンプル内容 : エゾシカ肉、本州ジカ肉、イノシシ肉（各1.5kg程度、いずれか1セット）  
※サンプルは転売や販売メニューへの利用はできません。  
※サンプルは数に限りがございます。なくなり次第終了となります。
- ・提供期間 : 2022年9月中旬より順次発送（予定）

※詳細については、特設サイトをご確認ください。

## ■「全国ジビエフェア」コンセプトについて

全国ジビエフェアでは「プラスジビエ」をメインのコンセプトとしています。  
ジビエを食べることが自分自身のため、もしくは自分以外の誰かのために「ちょっとだけ役に立つ」ことを表現した「ジビ活」を本フェアの中でも紹介します。

### あなたの日常に“ジビエ”をプラス ※一部抜粋

「おいしい！」

そのよろこびがあなたの生活の豊かさに繋がり、誰かの役にたつ。  
そんな素敵な食材 それがジビエです。

ジビエを食べていつもよりすこし特別な時間を過ごすこと  
ジビエからヘルシーで栄養豊富な自然のパワーをチャージすること  
ジビエを通じて新たな食の魅力に出会うこと  
それが、日本の農業・自然の未来をまもることに繋がっています。

日々の暮らしに「たまにできる、ちょっといいこと」をプラスする  
日常 + (プラス) ジビエな発想や行動が  
あなたの生活、誰かの生活、みんなの未来をすこし豊かにします。



▲プラスジビエ ロゴ



▲ジビ活カードの一例