

くさみ無し! 脊振ジビエ 天然旨し肉

脊振の山を駆け巡った天然の旨し肉です。

脊振の自然豊かな山々でドングリなどを食べて育った、くさみのない天然の猪肉です。
猪肉は、牛肉や豚肉と比較してカロリーやコレステロールが低く、高タンパク。ビタミンB群が豊富で美容面・健康面ともに大変優れています。また豚などと比べて脂肪がしつこくなく旨味があるのが特徴です。



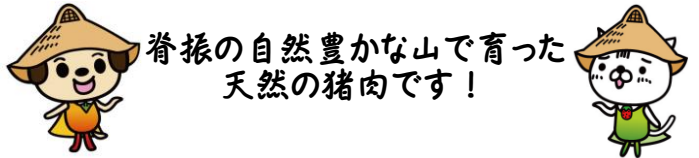
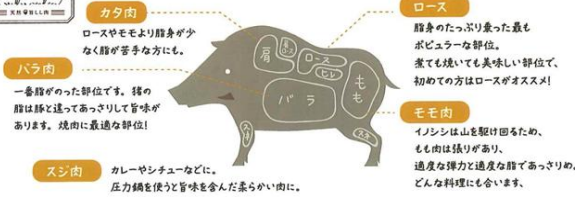
牡丹鍋、猪汁、焼肉やバーベキューなどお試しください

安全安心・高い品質

地元の猟師さんが獲ったばかりの猪を「脊振山系鳥獣処理加工センター（吉野ヶ里町）」ですぐに適切に処理・加工し冷凍するので、臭みがなく新鮮な猪肉を味わえます。



部位ごとのオススメの食べ方



脊振の自然豊かな山で育った天然の猪肉です!

部位	おすすめ
肩ロース	焼肉・鍋・すき焼き
ロース	
バラ	焼肉・鍋・すき焼き・生姜焼き・しし汁など
モモ	生姜焼き・しし汁など
ミンチ	ハンバーグなど
カレー用	カレー・シチュー・煮込みものなど

大好評販売中!



- ★高取山公園 わんぱく館 (市役所脊振支所から車で1分)
☎ 51-9020 ※定休日 毎月第2・第4水曜日
- ★さざんか千坊館 (東脊振ICから車で10分)
☎ 55-6175 ※定休日第3水曜日 (祝日の場合は第2または第4水曜日)
- ★山茶花の湯 (東脊振ICから車で5分)
☎ 53-2619
- ★吉野ヶ里町脊振山系鳥獣処理加工センター (東脊振ICから車で3分)
☎ 37-5518 ※営業は午前中のみ、事前に要連絡
- ★吉野産米 (東脊振ICから車で5分)
☎ 37-8983 ※定休日 毎週火曜日
- ★吉野ヶ里 遊学館 (神埼駅北口から歩いて78歩)
☎ 53-8587 ※定休日 毎週水曜日

おすすめジビエレシピ

*しし肉ハンバーグ

材料	1人分	7人分	下処理
しし肉挽肉	100g	700g	
玉ねぎ	30g	210g	玉ねぎはみじん切りし、油で色づくまで炒める
油	小さじ1/4	小さじ1・3/4	
卵	12g	2個	
パン粉	5g	35g	パン粉を牛乳と合わせ、湿らせる
牛乳	大さじ1	1/2カップ	
ナツメグ	小さじ1/8	小さじ1	
塩こしょう	少々	少々	
油	大さじ1/4	大さじ1・3/4	
(A)トマトケチャップ	大さじ1	1/2カップ	«ソース» 鍋などに入れて、火にかけ、焦げないように混ぜながら少し煮詰める
(A)ウスターソース	大さじ1	1/2カップ	
(A)濃口しょうゆ	大さじ1/4	大さじ2	
(A)砂糖	大さじ1/2	大さじ4	
(A)バター	2.5	20g	

«付け合せ»

材料	1人分	7人分	下処理
キャベツ	80g	560g	千切りにする
人参	10g	70g	千切りにする
ブロッコリー	30g	210g	ブロッコリーは小房に分け茹でる
(B)油	大さじ1/2	大さじ4	混ぜ合わせて、ドレッシングを作る
(B)酢	小さじ1/2	大さじ1・小さじ1	
(B)砂糖	小さじ1/2	大さじ1・小さじ1	
(B)塩	小さじ1/6	小さじ1・1/3	

《作り方》

- ① ボールに挽肉と塩、こしょうを入れてよく混ぜ、炒めた玉ねぎ、卵、牛乳で湿らせたパン粉ナツメグを加えてさらに混ぜる。
- ② 人数分に等分して小判形に形を整え、中央を少しくぼませる。
- ③ 油にフライパンを熱し、ハンバーグを焼き、器に盛り、付け合せを添える。 ※お好みでソースをかけてください

このレシピは神埼市食生活改善推進協議会が平成30年2月14日『しし肉を使用した料理の勉強会』で作成したものです。ぜひご参考下さい!

イノシシのジビエはクセもない、ヘルシーだから料理にぴったり!



平成30年4月からイノシシを処理してるんだ!

脊振ジビエは今年で来たばかり! 市民の皆さんよろしくお祈りします! 冬場は脂がのって美味ですよ^^

新しい処理施設の誕生

吉野ヶ里町脊振山系鳥獣処理加工センター



今までは農作物に被害を及ぼす有害鳥獣(イノシシ、アライグマ、カラス等)を駆除した場合は捕獲地で埋葬していました。この労力の軽減及び駆除効率の向上を目指して、神埼市、吉野ヶ里町と合同で新しい処理施設が完成しました。これにより、捕獲したイノシシの一部をジビエとして加工することができるようになりました。

施設概要

平成29年10月着工、平成30年3月竣工、4月より稼働
建設費:約6,000万円(設備含む)
搬入頭数:500~800頭、うち3割の加工を目標(現時点では1割程度)