「ほら、食べてみらんね！」
猟師さんがふるまうぼたん鍋は
脂がのってとろけるような美味しさ。
脊振山を駆け回った猪肉の旨味、
自然の恵みをいただきます。

SEFURI GIBIER

脊振山系の天然猪肉「脊振ジビエ」

「脊振ジビエ」は脊振山系の豊かな自然の中、どんぐりなどを食べ駆け回った猪を、吉野ヶ里町脊振山系鳥獣処理加工センターで適切に食肉処理した安心安全な天然の猪肉です。猪肉は牛肉や豚肉と比較してカロリーや脂質が低く、高タンパクでヘルシーと言われています。また、「猪は脂を食べる」と言われるほど、猪肉の脂は旨味があり、あっさりしてしつこくないのが特徴です。臭みの少ない猪肉をぜひお楽しみください。

吉野ヶ里町脊振山系鳥獣処理加工センター

吉野ヶ里町に2018年にオープン。吉野ヶ里町で整備し、吉野ヶ里町と神埼市の猟友会会員で構成する一般社団法人と吉野ヶ里町、神埼市が協力し運営しています。地元の猟師が捕獲した猪を1時間以内に搬入し、国のガイドラインに沿った衛生管理と個体選別のもと食肉処理し、「脊振ジビエ」として販売しています。

お問い合わせ

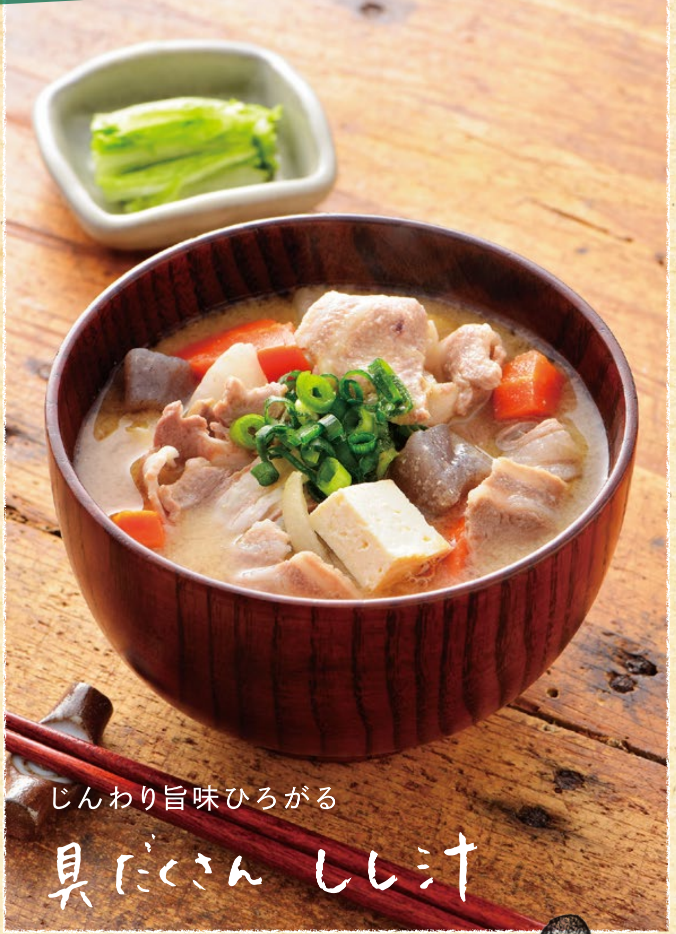
TEL 0952-37-5518
神埼郡吉野ヶ里町松隈10番地2
「吉野ヶ里町脊振山系鳥獣処理加工センター」

脊振ジビエ

天然旨しし肉

脊振山系の
森の恵み

おうちで、気軽に。カンタン猪肉レシピ



じんわり旨味ひろがる 具だくさん しし汁

材料（2〜3人分）

- 猪肉（バラ）……… 80g
- 大根、人参、ゴボウ、こんにゃくなど…. 200g
- 豆腐………………… 1/8丁
- だし汁……………… 2.5カップ
- 味噌………………… 大さじ2
- しょうゆ…………… 少々
- ネギ（小口切り） 適量

作り方

1. 鍋にサラダ油を入れ、食べやすく切った肉を炒める。肉の色が変わったら野菜等を入れてさらに炒める。
2. だし汁を入れ具が柔らかくなるまで煮る。適当に切った豆腐を加える。
3. 味噌を溶き入れ、ひと煮立したら火を止め、お椀に盛り付けネギを添える。

ごはんがすすむ！ しし肉のしょうが焼き

材料（2人分）

- 猪肉（モモ）……… 200g
- 塩、こしょう……… 各少々
- サラダ油

［タレ］

- おろししょうが‥ 大さじ1
- 醤油……………… 大さじ2
- みりん…………… 大さじ1
- 酒………………… 大さじ1

作り方

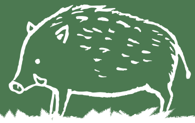
1. 肉は軽く塩、こしょうする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。
3. 合わせたタレを回しかけ絡める。

脊振山系の森の恵み、天然猪肉を食卓で。

ジビエとは、フランス語で「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味し、中世ヨーロッパでは貴族の料理として発展してきました。

日本では近年、全国でイノシシやシカによる農作物への被害が深刻化しており、捕獲が進められるとともに、食肉として活用する動きが広まっています。捕獲後の処理を正しく行うことによって、臭みの少ない、安全で美味しいジビエを楽しむことができます。

「脊振ジビエ」は国のガイドラインに沿った衛生管理のもと食肉処理された猪肉だけを販売しています。



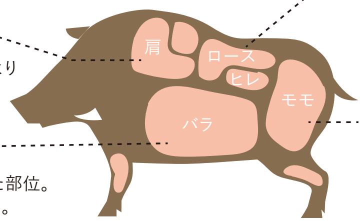
猪肉の栄養価

牛肉や豚肉と比較して（4つの部位の平均値）カロリーや脂質が低く高タンパク。鉄分とビタミンB群が豊富です。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミンB12 (mg)
猪肉	268	18.8	19.8	2.5	1.7
豚肉	274	17.8	21.0	0.6	0.4
牛肉	390	14.9	34.6	1.4	1.25

参考文献：医歯薬出版株式　日本食品成分表 2018 七訂

部位の特徴



カタ肉
ロースやモモより脂少なめ

バラ肉
一番脂がのった部位。焼肉やしし汁に。

ロース
脂身があり一番人気の部位。

モモ肉
適度な弾力と適度な脂であっさりめ。

ロース ｜ 煮ても焼いても美味しい部位。初めての方におすすめです。

バラ ｜ 一番脂がのった部位。焼肉やしし汁におすすめです。