

報道関係各位（計4枚）

2021年9月2日  
株式会社インフォマート

## インフォマート、国産ジビエの外食産業向けの販路開拓・拡大を支援 ～国産ジビエの認証施設とオンラインで結び、プロモーション活動の支援を開始～

国内最大級のフード業界向けプラットフォームを運営する、株式会社インフォマート（本社：東京都港区 代表取締役社長：長尾 収、以下「当社」）は、外食産業の業界団体である一般社団法人日本フードサービス協会（所在地：東京都港区 会長：赤塚 保正、以下「JF」）と連携し、「国産ジビエ認証制度」等の認証を取得した食肉処理施設から全国の飲食店向けに供給される安全安心なジビエの販路拡大とプロモーション活動の支援を開始したことをお知らせいたします。

ジビエは低カロリーで栄養価の高い食材にもかかわらず、飲食店からは「取扱いが難しい」「高価」といったイメージが強く、専門店以外の飲食店には広がりにくい現状があります。

また、ジビエを取り扱う飲食加工流通業者、食肉処理業者においては、コロナ禍の影響により飲食店の時短営業、営業自粛、店舗数縮小等から販売機会が減少しています。さらに展示会の中止等、新規の取引先開拓の難易度も高まっています。

一方、農林水産省では、『被害防止のための捕獲を進めるだけでなく、捕獲鳥獣を地域資源（ジビエ等）として利用し、農山村の所得に変えるよう、有害鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組を全国に広げていくことが重要』(※)とした総合的な対策を実施し、捕獲した野生鳥獣の命を無駄にすることなく、ジビエとしての利用促進を推奨しています。

(※) 捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況 令和3年8月 農林水産省 農村振興局 鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-277.pdf>

そこで当社は JF と連携し、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的に制定された「国産ジビエ認証制度」等の認証を取得した食肉処理施設の販路開拓・拡大を目的としたプロモーション活動を共同で支援します。具体的には、当社の「BtoB プラットフォーム 商談」上にて、オンライン商談の活用とオンライン展示会への出展を促進し、全国の飲食店（買い手）に商品を直接訴求する場を提供します。

## < 「BtoBプラットフォーム 商談」 内で実施すること >

「ジビエ特集」 ページを開設。ジビエ認証施設及び商品をページ内で紹介することで、飲食店（買い手側）のジビエ利用促進につなげます。

### ■ ページ TOP

BtoBプラットフォーム 商談

グループ切替

株式会社インフォーマット(テスト画面:メニュー本部) 森 峻介

マイページ 発注マスタ管理 商談メニュー 設定・登録 ご利用ガイド お問い合わせ 業界チャネル

商談メニュー > おいしい国産ジビエ特集

これからジビエを知る人も  
もっとジビエを知りたい人も

おいしい国産  
ジビエ特集

ジビエ特集から安心購入！天然の食材であるジビエの魅力を感じてもらい、  
活かしきるための調理法をご提案します。

「ジビエ」ご紹介（一般社団法人...）

野を駆け巡った  
動物たちの肉は  
天然の食肉

ジビエを知ろう！

ジビエを購入しよう！  
(JF国産ジビエ市場 認証施設紹介)

### ■ 紹介ページ

北海道シュヴルイユ浦臼工場

企業プロフィールを見る >

北海道・空知で「ジビエ de そらち 厳選エゾシカ肉」を地域ブランド化。地域活性化を図っています。

エゾシカ肉処理の認証施設です。移動式解体処理車（ジビエカー）を活用し、捕獲個体の回収、一次処理を実施。解凍時にドリップが発生しにくいリキッド急速凍結機などを備え、徹底した品質・衛生管理を実施しています。

アイマトン（北海道シュヴルイユ浦臼工...）

産地とキッチンを感動の食肉で結ぶ。

株式会社アイマトン 北海道シュヴルイユ

商品ラインナップ

商品一覧を見る >

エゾシカ肉 エゾシカ ミンチ エゾシカ ロングロイン エゾシカ ミスジ エゾシカ ランプ エゾシカ バラ/リブプレート

### ■ 企業プロフィール：イメージ図

株式会社アイマトン

企業情報 企業プロフィール Web商談を登録する

パンフレットをダウンロード

さらに、飲食店のメニュー開発のヒントとなる「レシピマート」でジビエのレシピを掲載。ジビエを利用したメニュー開発や、新たな具材・商材の発掘に繋がります。

## ■ レシピ例

### 世界が注目！ 美食家たちが楽しむ国産ジビエ料理



**長野県富士見産 鹿の背ロースの串焼き**  
イタリアの郷土料理を鹿肉でアレンジしました。鹿肉の硬くて軟臭が敬遠されがちですが今流行りの低温真空調理器を使い、匂いとかたさを改善しました。



**鳥取県産鹿のもも肉のシチュー**  
寒くなる時期にピッタリなシチューを鳥取県産の食材で一皿にしました。西京味噌を加えることにより鹿の旨みが引き立ちます。



**エゾシカのサルシツチャフレスカ**  
生から焼き上げるジューシーソーセージ、エゾシカの旨味と肉汁が溢れ出ます。



**ジビエを使った絶品カレー**  
誰もが好きなカレーとジビエを合わせました。カレー以外にもスパイスをプラスし、ジビエが苦手な方でもチャレンジしやすい一品です。



**ジビエハンバーグ**  
鹿肉ミンチと豚肉ミンチを合わせたジューシーなハンバーグです。ジビエと相性の良い赤ワインソースを添えてお召し上がりいただけます。



**鹿肉のアーヒージョ**  
身近な市販の調味料を活用して、鹿肉の良さを引き出すことのできる調理です。初心者の方でも鹿肉を身近な食材として感じて頂けると思います。

### 鳥取県産鹿のもも肉のシチュー

[レシピを印刷する](#)



#### 鹿肉ももを使った絶品シチューレシピ

寒くなる時期にピッタリなシチューを鳥取県産の食材で一皿にしました。西京味噌を加えることにより鹿の旨みが引き立ちます。

調理時間：120分

食材：カレーシチュー  
ジャンル：洋食

提供：一般社団法人日本フードサービス協会 わかさ29工房

#### ● 材料4人前

チェックした材料の商品カタログをリスト表示できます。 [商品カタログを見る](#)

材料	重量	塩	重量の1%	黒胡椒	適量
鹿肉もも	500g				
たまねぎ	100g	人参	100g	セロリ	100g
トマト	1個	にんにく	2かけ	ローリエ	3枚
赤ワイン	1000g	西京味噌	160g	みりん	100g
薄口醤油	30g	バター	30g		
<添え物>					
鳥取県産ブロッコリー	2個	鳥取県産山芋	2個	ペコロス	1個

#### 🍴 作り方

- 人参、セロリ、たまねぎ、トマト、ローリエ、タイムをダイス状にカットし、香りが出るまで炒める。
- キッチンポットに鹿肉もも、野菜を入れ、ひたひたになるまで赤ワインを入れ、一晚マリネする。(調理時間外)
- 鹿肉ももは重量の1%で塩をうち、2時間冷蔵庫で休ませる。(調理時間外)
- ③を薄力粉にまよせ、フライパンで4面焼き色を付ける。
- 鍋に②の材料を入れ火にかけ、アクを取りながら金串が通るまで柔らかく煮る。
- 鹿肉ももが柔らかくなったら一度取り出し、鍋の中身をブレンダーで回す。
- 鍋で⑥をもどし、西京味噌、みりん、薄口醤油を入れ少し煮詰める。鹿肉ももを戻し、バターを入れつやを出す。  
塩、黒胡椒、砂糖で味を整える。(※塩、黒胡椒、砂糖は適宜調整のため分量なし)
- ブロッコリー、山芋、ペコロスはそれぞれスチーム99℃で蒸し素揚げする。
- 皿に⑦、⑧を盛り完成。

今後も当社はJFと協力し、「BtoBプラットフォーム 商談」を主軸にフード業界の企業同士をマッチングさせることで、知名度の低い食品・食材の普及に貢献していきます。

日本全国の各地には“日本の宝”とも呼べる、あまり知られていない食材が数多く存在します。その食材をJF会員の飲食店をはじめとする買い手企業に認知いただき、売り手とインターネットを通じて取引できる場を提供することが当社の使命であり、フード業界のさらなる発展につながると信じております。

< 「BtoBプラットフォーム 商談」とは >



食品を売りたい企業と買いたい企業をダイレクトにマッチングすることで、効率的な取引を可能にし、双方に新しいビジネスチャンスを生み出すクラウドサービスです。

食材検索・食材募集・自動マッチング・Web商談・市場分析・決済代行などの豊富な機能で、営業力と購買力を強化し、新規取引・新規商材発掘をサポートします。

URL : <https://foodsinfomart.com/>

< 会社概要 >

#### 【インフォマート】

1	会社名	株式会社インフォマート（東証一部：2492）
2	代表者	代表取締役社長 長尾 収
3	本社所在地	東京都港区海岸1-2-3 汐留芝離宮ビルディング13階
4	設立	1998年2月13日
5	資本金	32億1,251万円
6	事業内容	BtoB（企業間電子商取引）プラットフォームの運営
7	従業員数	631名（2021年6月末現在）
8	URL	<a href="https://www.infomart.co.jp/">https://www.infomart.co.jp/</a>

#### 【本リリースに関する報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社インフォマート  
広報・社会貢献部 平田・矢内・亀田 E-mail : [im-pr@infomart.co.jp](mailto:im-pr@infomart.co.jp)