

## 「中丹ジビエ街道づくり事業（メニュー開発支援）」実施要領

京都府中丹地域において捕獲された鹿や猪を資源として生かすため、飲食店におけるジビエ料理のメニュー開発等の支援を次のとおり実施します。

### 1. 対象者

京都府中丹広域振興局管内（福知山市、舞鶴市、綾部市）に所在する飲食店、宿泊施設、仕出弁当屋、食品加工業者、社員食堂など

### 2. 支援内容

ジビエ料理のメニュー開発等に向けた試作のため、必要な鹿肉や猪肉（以下、鹿肉等という。）を無償提供します。

#### （1）各クールで1店舗2kgを上限に鹿肉等を無償提供

さらに中丹広域振興局が行う「中丹ジビエフェア<sup>※</sup>」に参加を約束いただける場合には、第2クールの上限を4kgに緩和し、追加支援を行います。

#### （2）鹿肉等の提供元となる食肉処理業者

食品衛生法第52条第1項に係る食肉処理業及び食肉販売業の許可を有しており、かつ中丹地域で捕獲された鹿及び猪を解体・処理する施設を運営している事業者

（今年度の提供元は安定的な鹿肉等の供給が可能である下記「6. 参考（食肉処理業者の概要）」欄に記載した事業者）

#### （3）提供する鹿肉等の部位

以下の部位から選択できるものとします。

① 鹿肉（ロース、モモ、ウデ、スネ、ミンチ）

② 猪肉（ミンチ）

#### （4）提供方法

真空冷凍パックされた鹿肉等を応募された方から順次配送します。ただし、配送料は鹿肉等を受け取る飲食店などが負担するものとします。

※中丹ジビエフェア…各店舗が一定期間、一斉にジビエ料理等を提供する中丹広域振興局主催のキャンペーン（平成27年2月頃予定）

### 3. 試作品

鹿肉等を使った試作品は、各店舗が創意工夫をこらし、メニュー化・商品化に繋げることを目標としていただき、メニュー化等のうえ「中丹ジビエフェア」に参加願います。また、生又は加熱不十分な野生の鹿肉等を食べると食中毒のリスクがあるため、中心部まで火が通るようしっかり加熱したレシピで試作してください。

なお、本事業により仕入れた鹿肉等を使って、営利目的の販売を行うことは禁止します。

#### 4. 手続き

応募用紙（様式1）に必要事項を記入の上、郵送、持参、FAX又はメールで下記【応募・問合せ先】までお申し込みください。応募者には、後日、詳細を確認のため連絡します。その後、食肉処理業者より配送しますので、鹿肉等を受け取られましたら受領書（様式2）をFAX等により提出してください。

鹿肉等を使った試作品は、必ず写真等の記録を残しておき、速やかに報告書（様式3）を作成の上、提出してください。

#### 5. 募集期間

【第1クール】平成26年8月22日（金）～9月30日（火）まで

【第2クール】平成26年10月27日（月）～12月19日（金）まで

ただし、予算がなくなり次第、募集を締め切ります。また、1店舗につき各クール1回のみ応募可能です。

#### 6. 参考（食肉処理業者の概要）

##### （1）夜久野ジビエ

- ・運営会社：有限会社田舎暮らし
- ・所在地：福知山市夜久野直見 915-2
- ・TEL：0773-38-0553
- ・FAX：0773-38-0553

##### （2）京丹波自然工房

- ・運営会社：株式会社アートキューブ
- ・所在地：京丹波町塩田谷大將軍 10 番地 1
- ・TEL：0771-82-0802
- ・FAX：0771-82-3024

#### 【応募・問合せ先】

京都府中丹広域振興局農林商工部企画調整室（京都府舞鶴総合庁舎2階）

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜 2020

TEL 0773-62-2508 FAX 0773-62-2859

URL：<http://www.pref.kyoto.jp/chutan/kichou/20140821.html>

E mail：[chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp](mailto:chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp)