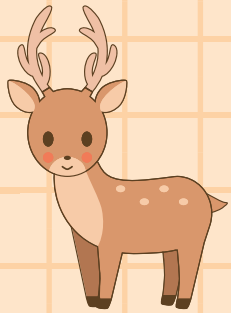
全国ジビエフェア GIBIER FAIR

全国ジビエフェア 2020

参加店を募集!!



近年、大きな問題になっている野生鳥獣による農作物被害。全国ジビエフェアは、
新たな地域食材として注目される「ジビエ」を盛り上げるイベントです。
「ジビエメニュー」や「ジビエ商品販売」に取り組む飲食店や小売店を、
フェア開催期間中、専用 Web サイトや SNS で紹介しますので、参加ご協力お願いします。

開催期間 2020/11/1～2021/2/28

参加費無料で、こんな応援いたします！

特典1

参加すると、**ジビエフェア専用 web サイト**(https://gibierfair.jp)
SNS 等で参加店舗をご紹介

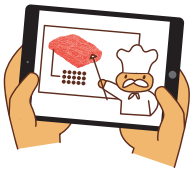
特典2

参加すると、販促資材の提供と
メニュー写真からオリジナルのポスターを作成可能

参加するかどうか検討中でも こんな応援いたします！

その1

ジビエやフェアに興味がある方は、
フェア説明会（オンライン）を開催



※10 月に実施予定（詳しくは HP をご確認下さい。）

その2

ジビエメニューを検討の方は、
メニュー試作用のジビエ精肉・加工品のサンプルを無償提供

※メニュー試作をしていただく必要がございます。

お申込みはこちらから　http://www.jfnet.or.jp/contents/gibier/

主催　一般社団法人日本フードサービス協会

〒105-0013　東京都港区浜松町 1-29-6　浜松町セントラルビル 10 階
TEL：03-5403-1060　E-mail：gibier@jfnet.or.jp

●ジビエフェアの概要はこちら　http://www.jfnet.or.jp/contents/gibier/

#元気いただきます プロジェクト

農林水産省令和 2 年度鳥獣被害防止総合対策交付金（全国ジビエプロモーション事業）による支援

〔　返信先　E-Mail： gibier@jfnet.or.jp　FAX： 03-5403-1070　〕

［　全国ジビエフェア2020参加申込書　］

【ご担当者（連絡先）】

貴社(店)名			
氏　名			
所属・役職			
住　所	〒　　－ 都道 府県		
E-mail			
ＴＥＬ		ＦＡＸ	

【フェア参加店舗（全国ジビエフェアホームページ等で紹介）】

※フェアに参加する店舗の概要についてご記入下さい（複数店の場合は、【別紙２】にも記入）。

参加店舗名	
住　所	都道 府県
ＴＥＬ	
フェア参加期間	□ ① 全期間（11/1～2/28）参加 □ ② 一部期間のみ参加　⇒　　月　　日　～　　月　　日
テイクアウト・デリバリー	□ テイクアウトに対応　□ デリバリーに対応
店舗ＵＲＬ	
店舗ＳＮＳアカウント (Facebook, Twitter, Instagram)	
お客様への特典内容とそのURL(ある場合のみ)	

＊期間中、ジビエメニューや商品を注文・購入されたお客様に対する特典(「ドリンク1杯無料」「お会計時に〇%OFF」等)がありましたら、全国ジビエフェアのホームページでも特典内容を表示します。（URL等があればリンクします）

【フェア期間中に提供するジビエメニュー・商品】

※代表的なもの１つをご記入下さい。全国ジビエフェアホームページ等で紹介させて頂きます。

メニュー名	
※アピールポイント等	
メニュー写真	□ ① 画像データをメール添付で送信　□ ② 写真を郵送 □ ③ なし（全国ジビエフェアホームページの貴店紹介ページ写真が「No Image」と表示）

＜注意事項＞　フェア参加に当たっては、

① 別紙３の「ジビエの流通に関する注意喚起について」及び「野生鳥獣肉に関するＱ＆Ａ」をご確認の上、下記事項について遵守して下さい。（フェア参加者は必ず☑）

※食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設で解体等が行われた肉を仕入れること

※肉は「75℃、１分以上」又は「これと同等以上」の十分な加熱調理を行い提供すること

□　**ジビエメニュー・商品の提供においては注意事項を遵守します。**

② フェア終了後に、販売状況に関するアンケートを送りますので、ご協力お願いいたします。

■フェアで提供するジビエメニュー・商品について、該当するものを☑して下さい。

（※全国ジビエフェアホームページでの検索に利用します）

☐ ① フレンチ　☐ ② イタリアン　☐ ③ 洋食　☐ ④ 和食

☐ ⑤ 中華　☐ ⑥ 焼肉　☐ ⑦ 鍋　☐ ⑧ カレー

☐ ⑨ ラーメン　☐ ⑩ そば・うどん　☐ ⑪ ハンバーガー　☐ ⑫ 惣菜・弁当

☐ ⑬ 精肉･加工品販売　☐ ⑭ その他（　　）

・使用するジビエの種類　☐ ① シカ　☐ ②イノシシ　☐ ③ その他（　　）

・ジビエの使用量　［　　］ g /食

・メニュー価格（予定）　［　　］ 円

■貴店（社）の営業形態について

※複数の営業形態がある場合は主要業態について、該当するものを☑して下さい。

☐ ① ディナーレストラン　☐ ② ファミリーレストラン・食堂

☐ ③ 居酒屋　☐ ④ ファーストフード

☐ ⑤ カフェ・喫茶　☐ ⑥ ホテル・旅館

☐ ⑦ 惣菜弁当・中食　☐ ⑧ 精肉・加工品販売

☐ ⑨ その他（　　）

■フェア参加店への販促資材の配布について

※販促資材（ポスター、のぼり）は【お申込み担当者（連絡先）に送付いたします。

○ ポスターを１店当たり2枚ずつ配布します。それ以上希望する場合は枚数をご記入ください。

［　　］ 枚

○ のぼり（台座なし）を希望しますか？

※のぼりは、1店当たり2枚迄とし、500枚限定になります。

☐ ① 希望する　⇒　［　　］ 枚　☐ ② 希望しない

■サンプル（ジビエ精肉、ジビエ加工品）は希望しますか？

※サンプルはメニューの試作用であり、試作後にアンケートにご回答頂くことが条件となります。

☐ ① 希望する　☐ ② 希望しない

⇨【別紙１】「サンプル申込書」に記入

参加申込書のご記入ありがとうございます。下記へお送り下さい。

返信先　E-Mail： gibier@jfnet.or.jp　FAX： 03-5403-1070

ご不明な点がございましたら、03-5403-1060（担当：下口）までご連絡ください。

【別紙１】

返信先　E-Mail：gibier@jfnet.or.jp　FAX：03-5403-1070

[ジビエサンプル申込書]

※お申し込み状況によっては、ご要望に添えない場合がございます。
※サンプルは転売や販売メニューへの利用はできません。
※イノシシのサンプルがご希望の場合は、事務局までご連絡下さい。

■ジビエ精肉（冷凍肉）

以下のジビエ精肉サンプルについて、ご希望のものを**2つ**までご記入下さい。

	○印↓		○印↓
「鹿肉（ロース）」	□	「鹿肉（ミンチ材）」（カタ・スネ等　※部位不選別）	□
「鹿肉（ヒレ）」	□	「鹿肉（ミンチ）」	□
「鹿肉（モモ）」	□		

※ご希望のサンプル、○印2つまで

■ジビエ加工品（冷凍品）

以下のジビエ加工品サンプルについて、ご希望のものを**3つ**までご記入下さい。

	○印↓		○印↓
「鹿肉メンチ」	□	「鹿肉ボール」	□
「鹿肉コロッケ」	□	「鹿肉焼売」	□
「鹿肉ソーセージ」	□	「鹿肉フランク」	□
「鹿肉チョリソー」	□	「鹿のハム」	□

※ご希望のサンプル、○印3つまで

■サンプル希望者は、メニュー試作後に必ずアンケートにご回答願います。
（サンプル希望者は必ず☑をお願いします。）

□ **メニュー試作後、試作品の写真を送付しアンケートに協力致します。**

【サンプル送付先】　（冷凍品、宅配にて順次発送）

サンプルの送り先を下記にご記入願います。送り先のご住所が、別紙「全国ジビエフェア2020参加申込書」のご担当者（連絡先）と同じ場合は、☑して下さい。

□ 「参加申込書」のご担当者（連絡先）と同じ

送付先 住所	〒		
送付先 社名・店名			
ご担当者名			
ＴＥＬ		E-mail	
備考 （特記事項がありましたらご記入下さい。）			

【複数店舗での参加の場合、ご記入をお願いいたします】 **【別紙２】**

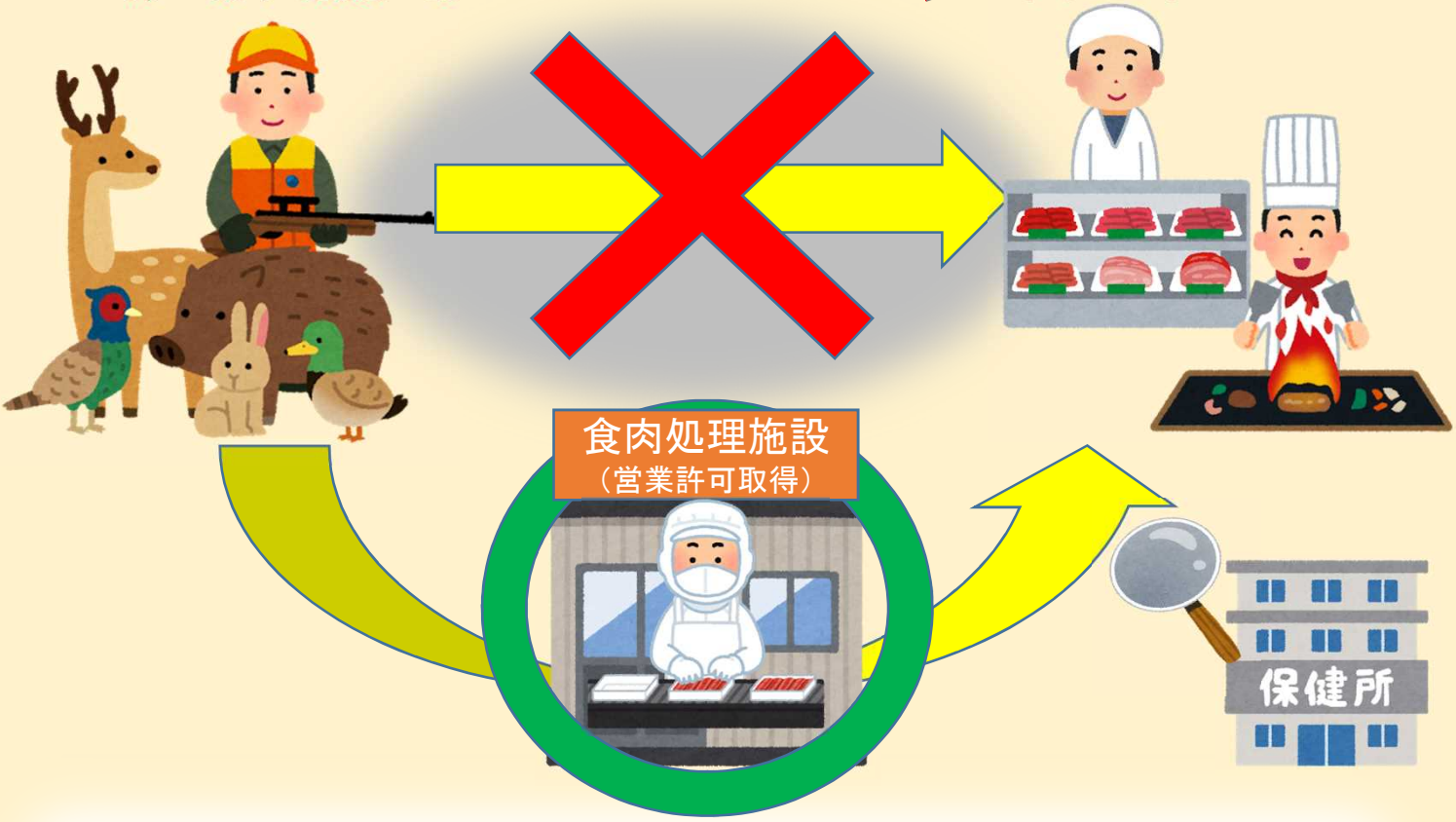
参加店舗一覧

	店舗名	住所	TEL	店舗ＵＲＬ （HP/SNSアカウント）
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

野生鳥獣肉を取り扱う皆さまへ　（ジビエの流通に関する注意喚起について）

【別紙３】

そのジビエ・・・流通させて大丈夫？



●飲食店や販売店などでジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体などが行われた肉を仕入れなければなりません。

●施設の営業許可を受けるには、条例等で定める施設基準を満たし、都道府県知事等に申請する必要があります。
詳しくは管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。

●厚生労働省では、野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドライン等を作成※しており、これらに従って衛生的に行う必要があります。
※自治体が独自にガイドラインやマニュアルを作成している場合もあります。
ジビエを食べる際には、十分加熱して食べるようにしましょう。

●全国の保健所では、夏期及び年末に、飲食店などに対し、不法に流通したジビエ肉の取締りを行っています。

●農林水産省では、ジビエの利活用に向けた施設整備等への支援やマニュアルを作成しています。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課
代表：03-5253-1111（内線2476）
農林水産省農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室
代表：03-3502-8111（内線5502）

厚生労働省　農林水産省

野生鳥獣肉に関するＱ＆Ａ

Ｑ１．食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を 75℃で 1 分間加熱することが必要とされていますが、これと同等の加熱の条件はどのようなものがありますか？
（食肉の加熱条件に関するＱ＆Ａより）

Ａ１．「75℃、1 分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3 分」、「69℃、4 分」、「68℃、5 分」、「67℃、8 分」、「66℃、11 分」、「65℃、15 分」が妥当と考えられます。
　また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

Ｑ２．野生鳥獣肉の解体や販売を行う施設は営業許可が必要ですか？また、その施設で解体等を行うのが狩猟者の場合も同様ですか？

Ａ２．シカやイノシシなどのと体の解体等を行う施設は、食品衛生法第 52 条に基づき次の許可を得ている必要があります。
①シカやイノシシなどのと体の解体、解体された肉等の分割・細切を行う場合は食肉処理業の許可。
②シカやイノシシなどの食肉の販売を行う場合は食肉販売業の許可。
③シカやイノシシなどの食肉を調理・提供する場合は飲食店営業の許可。
　ただし、自治体によっては飲食店営業の許可のみでも、解体等に必要な設備を備えることを条件として、野生鳥獣の処理を認めている場合（野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000179807.pdf）もありますので、詳細は各自治体の保健所にお尋ねください。
　なお、解体を行うのが狩猟者であっても取扱いは同様です。