



全国ジビエフェア



参加店を募集!!



新たな地域食材として注目されるジビエを、全国の飲食店でメニューとして提供いただくイベントです。

<< フェア期間中、参加飲食店を専用 web サイト等でご紹介いたします。>>
様々な応援もいたします。

冬フェアの開催

12/10~2/10開催決定

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 等で参加飲食店をご紹介



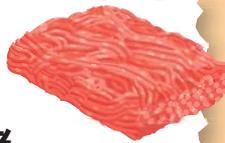
特典2

参加すると、フェア用の
販促資材(ポスター、卓上ポップ、
ステッカー、ノボリ等)を
無償提供

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

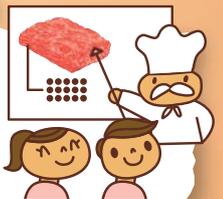
ジビエに関心のある方には、
メニュー試作用の鹿・猪
(ミンチ・部分肉・スープ用骨
及び半加工品等)サンプルを無償提供



※メニュー試作をしていただく必要があります。
※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。
また、サンプルは販売、既存メニューへの利用はできません。
※協会ジビエフェア HP からお申し込みください。
<http://www.jfnet.or.jp/contents/gibier/>
<https://gibierfair.jp>

その2

ジビエに関心のある方には、
説明会・
メニュー試作講習会を開催
東京 10/12、大阪 10/18
東京 11/16、大阪 11/19



※希望者には資料を別途送付
※11月はラーメン。
※協会ジビエフェア HP からお申し込みください。
<http://www.jfnet.or.jp/contents/gibier/>
<https://gibierfair.jp>

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 FAX : 03-5403-1070

URL : <http://jfnet.or.jp/> 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/>

農林水産省平成 30 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



[冬フェア参加申込書]

■フェアに参加するジビエメニューについてお答えください。（代表的なもの1つ。HPでご紹介いたします）

（該当するものに☑（☐をクリックするとチェックされます））。

- (1) メニュー名について []
- (2) メニューのアピールポイントをご記入ください。
[]
- (3) 想定メニュー価格について [] 円 (4) ジビエの使用量 [] g/食
(1食あたり) []
- (5) 想定販売食数（1店舗・1日あたり食数） [] 食
- (6) メニュー提供期間について（冬フェア期間12/10～2/10）
 ①冬フェア全期間提供する ②一部期間のみ提供 → メニュー提供期間（予定） [] 日 ~ [] 日
- (7) メニューの「写真」画像データを、本申込書と一緒にメール添付でお送りください。

■フェア参加には、別添の「ジビエの飲食店での取り扱いの留意点」を順守していただく必要がございます。（フェア参加者は☑）

ジビエメニューの提供においては「ジビエの飲食店での取り扱いの留意点」を遵守します。

■参加店にはフェア用の販促資材をお送りします。ご希望の資材に希望数量をご記入ください。

- ①フェアポスター(店舗掲示用A2)→ [] 枚 ②卓上三角POP→ [] ケ
- ③フェア用シール→ [] セット ④のぼり(台座無し)→ [] 枚

◆フェア参加者は以下に店舗情報をご記入ください。

【お申し込み担当者・販促資材送り先】

貴店(社)名			
ご芳名	ご所属・お役職		
〒	住所		
E-mail			
TEL	FAX		

【冬フェア参加店舗】

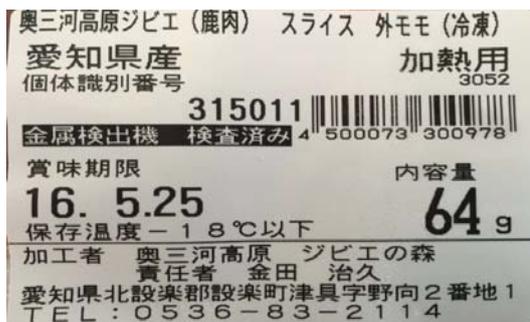
※フェアに参加する店舗の概要についてご記入ください。

参加店舗名	郵便番号	住 所	
電話番号		店舗URL	
Facebook アカウント		Twitter アカウント	Instagram アカウント

ジビエの飲食店で 取り扱いの留意点

◆飲食店等が野生鳥獣肉を仕入れ・提供する場合は、 食肉処理業の許可を受けた施設で解体処理されたものを購入する

- ・屋外で捌いたものを販売する例があるが、衛生管理が不十分で危険！
- ・トレーサビリティ情報、金属検出器の設置など安全対策がとれているかを確認して仕入れる
- ・ラベル表示で情報を確認



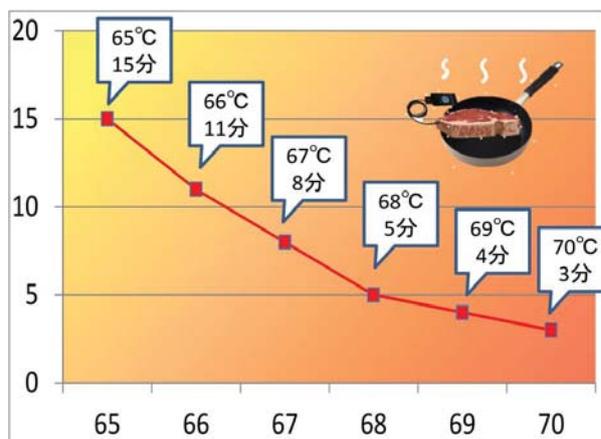
◆内臓の提供は行わない

- ・厚生労働省のガイドラインでは「微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、内臓については廃棄することが望ましい」とされている。

◆十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食用として食肉の提供は決して行わない

- ・調理方法により75℃以下で加熱する場合、蓄積温度で同等の効力を得られるよう加熱時間を長くする

温度(℃)	時間(分)	温度(℃)	時間(分)
65	15	71	-
66	11	72	-
67	8	73	-
68	5	74	-
69	4	75	1
70	3		



◆野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、 食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の 営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。

- ・加工品であっても、トレーサビリティを確認！

◆飲食店営業の許可を受けた施設においてとさつ又は解体を行う場合、必要な 施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること

- ・飲食店許可のみでは、厨房でジビエの解体処理はできない！

[ジビエサンプル申込書]

■冷凍肉

以下のサンプルについて、鹿・猪・骨全体で、ご希望のものを**2つ**までご記入下さい。

(※ご希望のうちいずれか1つをお送りします。お申し込み状況によっては、ご希望に添えない場合がございます。その際は追って連絡いたします。)
 (※サンプルは転売・販売メニューへの利用ができません。)

	○印↓		○印↓
鹿肉 「鹿肉(ミンチ)」	<input type="checkbox"/>	「鹿肉(ミンチ材)」(カタ・スネ等 ※部位不選別)	<input type="checkbox"/>
「鹿肉(ロース)」	<input type="checkbox"/>	「鹿肉(モモ)」	<input type="checkbox"/>
猪肉 「猪肉(ミンチ)」	<input type="checkbox"/>	「猪肉(ミンチ材)」(カタ・スネ等 ※部位不選別)	<input type="checkbox"/>
「猪肉(ロース)」	<input type="checkbox"/>	「猪肉(モモ)」	<input type="checkbox"/>
骨 「スープ用骨(鹿・猪)各10kg計約20kg」	<input type="checkbox"/>	※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**2つ**までご記入下さい。

(※ご希望の商品をお送りいたします。お申し込み状況によっては、ご希望に添えない場合がございます。その際は追って連絡いたします。)
 (※サンプルは転売・販売メニューへの利用ができません。)

	○印↓		○印↓
「ジビエメンチ」	<input type="checkbox"/>	「しか肉ボール」	<input type="checkbox"/>
「鹿肉コロッケ」	<input type="checkbox"/>	「鹿肉メンチ」	<input type="checkbox"/>
「鹿肉焼売」	<input type="checkbox"/>	「鹿肉ハンバーグ」	<input type="checkbox"/>
「鹿肉つくね串」	<input type="checkbox"/>	※ご希望のサンプル、 ○印2つまで	

■サンプル希望者は、後日 簡単な報告レポートにご回答いただく必要がございます。
 (サンプル希望者は☑)

メニュー試作を行い、後日「試作メニュー写真」と「レポート」を送ります。

【サンプル送付先】

(荷姿冷凍、宅配にて順次発送)

送付先 郵便番号		送付先 住所		
送付先 社名・店名				
ご担当者名			ご所属・お役職	
E-mail				
TEL			FAX	
配送時間指定	<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 12~14時 <input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時 <input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 20~21時			
備考 (特記事項がありましたらご記入下さい。)				