

令和8年度信州ジビエ販路拡大・利用促進業務仕様書(案)

産業労働部営業局

この業務仕様書は、長野県(以下「発注者」という。)が行う、令和8年度信州ジビエ販路拡大・利用促進業務(以下「本業務」という。)を実施するにあたり、その仕様等に関し必要な事項を定めるものである。

1 業務名

令和8年度信州ジビエ販路拡大・利用促進業務

2 業務の目的

(1) 信州ジビエ利用促進支援員の設置・活動

県内で信州ジビエを取扱う者を「信州ジビエ利用促進支援員(以下、支援員)」に指定し、取引先事業者に対して信州ジビエの新たな取扱い・利用促進に向けた提案を通し、信州ジビエの販路拡大・利用促進を図る。

(2) 信州ジビエ利活用セミナーの開催

県内の調理人(師)を対象に、昨年度作成した「信州ジビエ(鹿肉)下処理作業工程マニュアル(以下、下処理マニュアル)」を利用した、ジビエ肉の「部位ごと食べ比べ」などを行う「信州ジビエ利活用セミナー(以下、セミナー)」を開催し、信州ジビエの利用促進を図る。

3 業務期間

契約日から令和9年2月 26日(金)まで

4 業務の概要

- (1) 信州ジビエ利用促進支援員の活動管理監督及び経費の支払い(詳細は別紙1のとおり)
- (2) 信州ジビエ利活用セミナーの開催(詳細は別紙2のとおり)

5 委託者への報告

受託者は事業実施計画書(任意様式)を契約日から 15 日以内に委託者へ提出すること。

6 成果品

(1) 業務完了報告書

受託者は、本事業完了後、別紙3により業務完了報告書(紙媒体および Word、Excel 等の電子データ)を提出すること。

(2) 権利の帰属

ア 業務により作成された成果品に関する全ての権利は、発注者に帰属する。また、著作権、肖像権等に関して、権利者の許諾が必要な場合は受託者において必要な権利処理を行うこと。

イ 本業務成果物等にかかる権利は、受託者が従前権利を有していたものを除き、発注者に帰属する。また、加工及び二次利用できるものとする。なお、合理的な理由がある場合はこの限りでないが、留保される権利について、受託者は無期限で使用許諾し、一切の権利行使をしないこと。

7 情報セキュリティの確保

業務の履行に当たり、個人情報を含む情報の取扱いについて、情報セキュリティの重要性を認識し、情報の漏えい、紛失、盗難、改ざんその他事故等から保護するため、適切な管理を行わなければならない。

8 個人情報の保護体制

長野県個人情報保護条例に基づき、業務を通じて知り得た情報は、業務の用に供する目的以外には利用しないこと。情報等は秘密とし、第三者に開示しないこと。

9 その他

- (1) 受託者は、やむをえない事情により、本仕様書の変更を必要とする場合は、予め発注者と協議うえ、仕様書変更の承認を得ること。
- (2) 本仕様書に定めのない事項及び本仕様書に疑義が生じた場合には、発注者と協議すること。
- (3) 業務料又は履行期間を変更する必要があるときは、協議のうえ、書面によりこれを定める。
- (4) 本業務の遂行にあたり、随時発注者との打合せを行い円滑な管理・運営を図ること。

「信州ジビエ利用促進支援員の活動管理・監督及び経費の支払い」において 受託者が行う業務

1 支援員の活動管理・監督

- (1) 発注者が指定した支援員(2名)に対し、活動期間中の各月末日までに活動報告書(任意様式)の提出を依頼し、その結果をとりまとめ、発注者に報告すること
- (2) 全ての支援員の活動時間は合計54時間とし、その管理及び調整を行うこと

2 経費の支払い

下記経費について、支援員に対し支払いを行うこと

- (1) 単価は1時間あたり5,700円(税込)とする
- (2) 期間中の全ての支援員の活動時間は、合計54時間とする
- (3) 支援員への振込手数料は、受託者負担とする
- (4) 支援員の支払時期については、支援員と調整する

(参考)支援員の活動について

(1) 活動期間

本業務期間と同一とする

(2) 場所

長野県内

(3) 内容

ア 支援員が取引先(納入先)の事業者などを訪問し、信州ジビエの新たな取扱いや利用促進を提案。

イ 提案時には、発注者が提供する信州ジビエに関する営業用の資料(信州ジビエの魅力、部位の特徴と調理など)を活用する。

ウ 必要に応じて、仕入れ先の事業者に対し、納入先の要望等の情報提供を行う。

ジビエって実は…
健康や美容に役立つ優れた食材なんです！
高たんぱく・低カロリー・ビタミン豊富

種類	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミンB2 (mg)
鹿肉	119	23.9	4.0	3.9	0.35
牛肉	294	17.1	25.8	2.0	0.17
鶏肉	234	17.3	19.1	0.9	0.23
豚肉	237	17.1	19.2	0.6	0.6

上記以外にも、うま味成分の他、亜鉛、ビタミンB12、カルニチン、カルニチン等、様々な機能的な成分が多数含まれています。

「専門業者が適切に処理したジビエは、**柔らかく、美味しく**いただくことができます！」

発行所：長野県 農業振興局 企画課 TEL: 026-235-7248 E-mail: eigyo@pref.nagano.lg.jp

ロース
柔らかい肉質で、肉本来の旨味を十分に味わえる。
ステーキ等

内モモ
柔らかい肉質で、強いスライスでも煮ても使える。
ステーキ、生煮え等

芯玉
モモ肉で一番柔らかい赤身の旨味が味わえる。
カツ、唐揚げ、シチュー等

シカ図

カタ・ネック・スネ
赤みが多く引き締まった肉で濃い味が味わえる。比較的硬い肉でもカットも容易。煮き肉にも適す。
カレー、シチュー、ハンバーグ、ハスナース等

外モモ
やや硬めだが味わい深く旨味を感じられる。
煮込み料理、唐揚げ、コンフィ等

発行所：長野県 農業振興局 企画課 TEL: 026-235-7248 E-mail: eigyo@pref.nagano.lg.jp

別紙2

「信州ジビエ利活用セミナーの開催」において受託者が行う業務

受託者は、一般社団法人長野県調理師会(以下、調理師会)と連携し、セミナーに関する企画・参加者募集・運営の一切を行うものとする。その内容は、以下のとおりとする。

1 日時

令和8年 10 月 22 日(木)11 時～14 時 30 分

2 場所

湯元 上山田ホテル(千曲市上山田温泉 1-69-3)

3 主催者・共催者

主催は、長野県とする。

共催は、調理師会とする。

4 対象者

調理師会会員及びその施設オーナー、専門家(講師等)、長野県、市町村 合計 60 名

5 実施内容

(1)テーマ

信州ジビエ(シカ肉)の利用促進に向けて

(2)実施内容

ア 専門家による講演会や事例発表などテーマに沿った内容を提案すること

イ シカ肉のモモ(内・外・芯玉)、挽き材(2種類)を利用した肉の試食会を行うこと

ウ 試食の調理にあたっては、昨年度に県が作成した下処理マニュアルに基づき処理された肉を使用すること

エ 試食で使用した食肉の展示を行うこと

(3)食材の単価について

ア 1人当りの食肉に利用できる上限単価は1,000円(税込)とすること

イ 副材、つけあわせ、調味料等ジビエ肉以外の食材経費は、1人当り500円(税込)とし、参加費として徴収すること

(4)提供数について

60食とすること

(5) アンケート調査の実施

- ア 参加者に対し、セミナーに対する満足度や信州ジビエの取扱いの意向を把握するためのアンケートを実施すること
- イ 内容については発注者と協議の上、決定すること
- ウ セミナー当日で回収したアンケートは、とりまとめ・分析した上でA4版3ページ程度とし、報告書の添付資料として提出すること。

(6) その他

- ア セミナーの円滑な運営に必要な人員を確保すること
- イ 講師等との調整や通知、必要な経費の支払いを行い、適切な運営を行うこと
- ウ 備品は、必要に応じて会場等から手配すること
- エ その他業務に必要な事項
 - (ア) 会場でやむを得ない事情により購入するものが発生した場合、受託者が負担すること
 - (イ) イベントの内容に応じ、別途業務を依頼する場合がある

6 参加者の募集

- ・対象者に対して確実に周知を図ること
- ・調理師会会員に周知する場合は、調理師会事務局を経由すること また、その経費は負担すること
- ・応募状況が低調な場合は、再募集などの対応をすること

令和 年 月 日

業務完了報告書

長野県知事 様

住 所

名 称

代表者名

印

令和 年 月 日付けで締結しました、令和8年度信州ジビエ販路拡大・利用促進業務について、下記のとおり実施しましたので関係書類を添えて報告します。

記

1 業務の名称

令和8年度信州ジビエ販路拡大・利用促進業務

2 契約締結年月日

令和 年 月 日

3 業務期間

令和 年 月 日から令和9年2月 26 日まで

4 契約金額

円

5 業務完了の日

令和 年 月 日

6 その他

実績は別紙4のとおりです。

委託内容の実績

下記のとおり実施しました。

委託内容	実績
(1) 信州ジビエ利用促進支援員の活動管理監督及び経費の支払い	
(2) 信州ジビエ利活用セミナーの開催	

添付資料

- ・実施した内容がわかる写真
- ・支払いに関する資料
- ・セミナーのアンケート分析結果
- ・その他事業を実施したことが確認できる書類

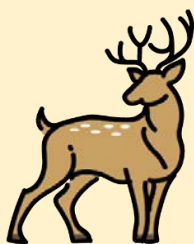
信州ジビエ（鹿肉） 下処理作業工程マニュアル

<目 次>

1. ジビエ(野生鳥獣肉)を扱う飲食店の皆さまへ ……P2

【下処理作業工程マニュアル】

2. 基本 解凍～ドリップ処理 ……P3
3. 「塩水」に浸ける ……P4
4. マリネする ……P5
5. 「トレハロース」を使用 ……P6
6. 「焼酎液」に浸ける ……P7
7. 「焼酎」を吹きかける ……P8
8. 「塩こうじ液」に浸ける ……P9
9. 挽き材を使ってミンチにする ……P10
10. 長野県魅力発信ブログ(信州ジビエ)の紹介 ……P11



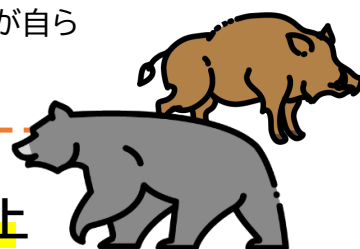
長野県 産業労働部営業局

ジビエ(野生鳥獣肉)を扱う 飲食店の皆さまへ



ジビエは、**食肉処理業の営業許可**を取得している施設から仕入れましょう！

- 飲食店で未解体の野生鳥獣の個体を仕入れ、料理人が自らさばいてお客さんに提供することはできません。



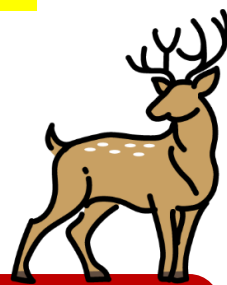
ジビエは、**中心部温度75℃で1分以上**の加熱をしましょう！

- 生はもちろん、加熱不足で食べることは非常に危険です。菌やウイルス、寄生虫等に感染するリスクがあります。



ジビエを取り扱う際には、**他の食品や調理器**などを**汚染**しないように注意しましょう！

- まな板、包丁など、使用する器具を使い分けましょう。
- 器具は処理ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管しましょう。



作業時のポイント

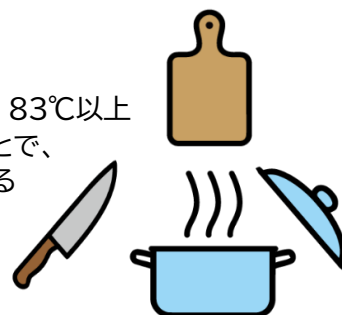
手洗いの励行

作業前、別の作業に移るとき、手指を汚染したとき、トイレのあとなどには洗浄剤で手を洗い、手指を介して食肉や施設設備を汚染しないようにしましょう。



熱湯消毒

汚染された器具は、83℃以上の熱湯に浸けることで、細菌等を死滅させることができます。



信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】

基本 解凍～ドリップ処理

【調理例】

・どんな調理方法にも共通

番号	手順	手順詳細	写真
1	解凍する	冷凍のブロック肉は、冷蔵庫で1～3日かけてゆっくり解凍するのが望ましい。急ぐ場合は、袋ごと流水で解凍する（1時間程度）。 ※表面と中心部の温度差が少ない方が、肉汁（ドリップ）の流出を抑えられ、旨味を保てる。	
2	肉汁（ドリップ）を取る	中心に包丁が入る程度に解凍できたら袋から取り出し、キッチンペーパーで包む。	
3		キッチンペーパーでまんべんなくしっかり押さえる。 ※肉汁（ドリップ）は「臭み」の原因となるので、ていねいに取り除きたい。	
4		キッチンペーパーを換え、ドリップが出なくなるまで繰り返す。	
5		ひと通りドリップが取れた状態。	
6	冷蔵庫で寝かす	キッチンペーパーで包み、ラップをして冷蔵庫で寝かす（1時間～）。 ※肉の中の余分な水分や血をさらに脱水させることで、肉の臭みを抜き、旨味を凝縮させる。 ※鹿肉は血量や鉄分が多いので、できるだけ早めに使い切りたい。	

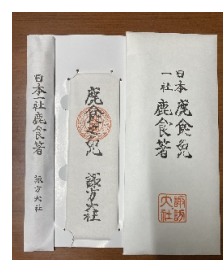
信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】		「塩水」に浸ける	
【調理例】		・竜田揚げ ・鹿肉のロースト - など	
番号	手順	手順詳細	写真
1	肉をカットする	使いやすい大きさにカットする。 ※今回は1kgのブロックを3分割に。	
2	筋膜をそぎ落とす	薄い「筋膜」をそぎ落とす。 ※熱によって繊維がゴムのようになり食感を損ねるため、できる限りていねいに取り除きたい。	
3	鹿肉を浸ける	5～10%の塩水を作り、1～2時間ほど鹿肉を浸ける。 ※浸透圧により、抜き切れなかった水分や血が出てくるため、より臭みが取れる。	
4	新しい塩水に取り替える	塩水が赤くなったら、新しい塩水に取り替える。 ※肉の表面が白っぽくなるまで繰り返す。 ※取り出した肉はキッチンペーパーで水分をよく拭き取ってから調理する。	

ジビエ豆知識①

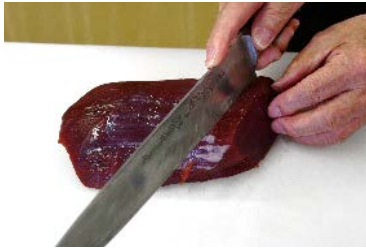
●ジビエ（狩猟肉）の食文化

長野県ではジビエ（狩猟肉）を食す文化が長く根付いています。
鹿食免とは：日本に仏教が伝来し、殺生は罪悪として狩猟を忌み嫌う時代にも、この神符「鹿食免」を諏訪大社から授かった者は、生きるために狩猟をし、鹿肉を食べることが許されました。そのため、諏訪地域の人々は自然からの恵みを授かり、長く厳しい冬を乗り越えてきました。

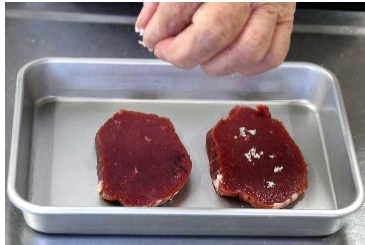


信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】	マリネする	
【調理例】	・ 鹿肉のソテー など	

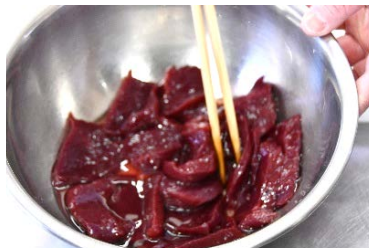
番号	手順	手順詳細	写真
1	準備	材料を揃える。 ※鹿もも肉、塩、オリーブオイル、ローズマリー	
2	肉をカットする	鹿肉を食べやすい大きさにカットする。	
3	塩をする	断面に軽く塩を振る。 ※鹿肉の旨味を引き出し、臭みを抜くため。	
4	オリーブオイルをかける	1切れにつきオリーブオイル（小さじ1）をかけ、スプーンの腹でなじませる。 ※オリーブオイルは低脂質の鹿肉と相性が良く、しっとりと仕上がる。	
5	ローズマリーを乗せる	ローズマリー（適量）をちぎって乗せる。 ※さわやかな強い香りで、臭みを消す。	
6	冷蔵庫で寝かす	ラップをかけ、冷蔵庫で30分ほど寝かして「マリネ」する（カット肉の場合）。 ※ブロックの場合は2時間ほど寝かす。	

信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】		「トレハロース」を使用	
【調理例】		・鹿肉のポワレ ・ミラノ風カツレツ ・ウィンナー・シュニッツェル - など	
番号	手順	手順詳細	写真
1	肉をカットする	鹿肉を食べやすい大きさにカットする。	
2	塩をする	断面に軽く塩を振る。 ※鹿肉の旨味を引き出し、臭みを抜くため。	
3	トレハロースを振りかける	1切れにつきトレハロース（小さじ1）を振りかける。 ※鹿肉1kgに対してトレハロース2～3％が目安。 ※「トレハロース」は天然由来の糖質で、臭みを消し、肉を柔らかくする。時間の経過と共にトレハロースの甘味は凝縮され、旨味に変化していく。	
4	キッチンペーパーを乗せる	キッチンペーパーでそっと押さえる。	
5	冷蔵庫で寝かす	ラップをかけ冷蔵庫で1晩寝かせる（カット肉、ブロック肉共に）。 ※余分な水分と臭みを抜くため。寝かせた後は、水分をよく取ってから調理する。	

信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】	「焼酎液」に浸ける	
【調理例】	・ 竜田揚げ など (すぐに調理したい時)	

番号	手順	手順詳細	写真
1	焼酎液をつくる	焼酎【甲類】（50cc）に、砂糖（10g）、塩（10g）を入れ、よく混ぜる。 ※焼酎は「ホワイトリカー」など無味無臭に近いもの。クセがなく、臭みを取り、肉を柔らかくする。	
2	肉をカットする	鹿肉（300g程度）を食べやすい大きさにカットする。	
3	焼酎液に浸ける	焼酎液に浸け、なじませる。 ※臭みを取り、肉を柔らかくするため。焼酎がもったいないと感じる場合は、少量を吹きかける方法もある（次ページ参照）。	
4	冷蔵庫で寝かし、水分を取る	冷蔵庫で30分ほど寝かせた後、キッチンペーパーで水分を取る。 ※塩と砂糖で軽く下味がついているため、すぐに調理できる状態に。	

ジビエ豆知識②

●鹿肉は、量の取れない貴重な食肉です。

- ・ 鹿1頭当りの体重は平均50kg そのうち食用肉は10kg 約20%
(内ロース1.4kg、ヒレ300g、モモ4.2kg)
- ・ 牛1頭当りの体重は平均700～815kg そのうち食用肉は420～530kg 約60%～65%
(内ロース18～23kg、ヒレ4～6kg、モモ20～30kg)
- ・ 豚1頭当りの体重は平均110～135kg そのうち食用肉は70～90kg 約60%～66%
(内ロース10～16kg、ヒレ2～4kg、モモ10～13kg)

信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】

「焼酎」を吹きかける

【調理例】

・鹿肉のロースト
など



番号	手順	手順詳細	写真
1	砂糖をまぶす	鹿肉に砂糖をまぶし、肉の目に沿って全体にまんべんなくすり込む。 ※保水力で肉が硬くなるのを防ぎ、ふっくら仕上がる。	
2	塩をまぶす	砂糖がなじんだら、鹿肉に塩をまぶす。砂糖と同様に、全体にすり込む。 ※鹿肉の旨味を引き出し、臭みを抜くため。	
3	焼酎を 吹きかける	焼酎【甲類】をスプレーで、全体がしっとりする程度に吹きかける。 ※臭みを取り、肉を柔らかくする。	
4	冷蔵庫で寝かす	キッチンペーパーで包み、冷蔵庫で1時間ほど寝かす。 ※寝かせた後は、水分をよく取ってから調理する。	

ジビエ豆知識③

●ジビエの魅力

鹿肉は高タンパク・低脂肪・低カロリー

鉄や亜鉛といったミネラル、ビタミンのほか、脂肪の燃焼を促すカルニチンも豊富

種 類	エネルギー(Kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	鉄(mg)	ビタミンB2(mg)
鹿 肉	119	23.9	4.0	3.9	0.35
牛 肉	294	17.1	25.8	2.0	0.17
豚 肉	237	17.1	19.2	0.6	0.23

（出典 日本食品標準成分表（八訂）増補2023

信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】		「塩こうじ液」に浸ける	
【調理例】		・から揚げ ・竜田揚げ ・鹿肉のロースト - など	
番号	手順	手順詳細	写真
1	塩こうじ液をつくる	目安として、塩こうじ（100cc）に酒（大さじ2杯）を合わせ、フリーザーバッグに入れる。	
2	肉をガーゼに包む	鹿肉（300 g 程度）を清潔なガーゼに包む。 ※ガーゼの使用は、鹿肉についた塩こうじを取り除きやすくするため。	
3	塩こうじ液に入れる	鹿肉をフリーザーバッグの塩こうじ液の中に入れ、空気を抜いてチャックをする。 ※塩こうじには、肉を柔らかくし、臭みを取り、旨味をプラスするなど高い効果が。	
4	冷蔵庫で寝かす	冷蔵庫で1時間ほど寝かす。 ※寝かした後は洗い流さず、キッチンペーパーで塩こうじを拭き取って調理する。	

ジビエ豆知識④

●ニホンジカの捕獲実態（令和5年度実績）

【長野県】

捕獲数：29,216頭

食肉処理施設での鹿の解体数：7,201頭

利活用率：24.6%

【全国】

捕獲数：約72万頭

食肉処理施設での鹿の解体数：約12万頭

利活用率：16.8%

信州ジビエ（鹿肉）下処理作業工程マニュアル

【下処理方法】		挽き材を使ってミンチにする	
【調理例】		・ 鹿肉団子 ・ 鹿肉バーグ - など	
番号	手順	手順詳細	写真
1	肉をカットする	鹿肉を小さくカットする。 ※できるだけ「筋」を切るように。	
2	ミンチする	肉ひき機でミンチする。 (ネック、スネ、カタ)	
3	(3度挽き)	よりなめらかにしたい場合は、2を繰り返し 「3度挽き」にする。 ※3度挽きにすることで、よりなめらかな舌触りに仕上がる。	
4	あたり鉢であたる	ミンチした鹿肉をあたり鉢に入れ、しっとり するまであたる。	
5	砂糖、塩、酒を入れる	目安として鹿肉300gに対し、砂糖(大さじ 1)、塩(小さじ1/2)、酒(大さじ1)、を加え、さらによくあたる。 ※粘りを出しつつ保水性を高め、しっとり仕上げるため。	

長野県では、信州ジビエの情報を「長野県魅力発信ブログ」で発信しています

信州ジビエの発信には・・・

長野県魅力発信ブログをご活用ください！

長野県魅力発信ブログ

信州人 観光情報 イベント情報 グルメ アウトドア 文化歴史 ちょっとイイ話 ブログ一覧

信州ジビエ

このサイトでは長野県内外の信州ジビエの飲食店および販売店をご紹介します。※本記事に掲載している内容は公開時点のものです。最新情報は各店舗までご確認ください。

地域から探す

北信 長野 北アルプス 佐久・上田 諏訪 松本・木曽 上伊那・南信州 県外

飲食店 販売店

県内 124店舗 59店舗
県外 5店舗 0店舗

データで知る信州
みんな知ってる！意外と知らない？
信州・長野県の魅力をデータで紹介

しあわせ信州
エリアニュース
旬の情報を動画でお届け！

記事の検索

検索

カテゴリー

- お知らせ (45)
- 【販売店 長野地区】 (7)
 - 長野市 (7)
- 【販売店 佐久上田地区】 (12)
 - 上田市 (2)
 - 東御市 (3)
 - 佐久市 (5)
 - 長和町 (1)
 - 青木村 (1)
 - 立科町 (1)
- 【販売店 北信地区】 (4)
 - 中野市 (1)
 - 信濃町 (1)
 - 栄村 (2)

URL: <https://blog.nagano-ken.jp/gibier/>

掲載については営業局までお問い合わせください



山国の恵みを味わう!

信州ジビエ

SHINSHU GIBIER

発行 長野県 産業労働部 営業局

協力 一般社団法人 長野県調理師会

問合せ先 長野県 産業労働部 営業局

TEL:026-235-7248

E-mail:eigyo@pref.nagano.lg.jp

令和8年3月作成