

平成 27 年 (2015 年) 5 月 29 日
 林務部 森林づくり推進課 鳥獣対策・ジビエ振興室
 (室長)宮 宣敏 (担当)植木 信吉
 電話 : 026-235-7273 (直通)
 : 026-232-0111 (内線 3264)
 FAX : 026-235-7279
 E-mail choju@pref.nagano.lg.jp

平成 27 年 (2015 年) 5 月 29 日
 観光部 山岳高原観光課 信州ブランド推進室
 (室長)中村 正人 (担当)堀内 明美
 電話 : 026-235-7247 (直通)
 : 026-232-0111 (内線 3522)
 FAX : 026-235-7257
 E-mail brand@pref.nagano.lg.jp

イオン、C.W. ニコル、長野県の連携による 信州ジビエ販売促進の取組について

長野県と包括連携協定を結んでいるイオン、長野県森林大使の C.W. ニコルさん、長野県が連携して、消費者の皆さんが容易に美味しい信州産シカ肉を食べられるよう、新たな流通の仕組みを構築して、6 月 5 日から県内のイオンにおいて、信州産シカ肉をお届けします。

○取組のポイント

- ① 初めて総合スーパーで信州産シカ肉が通年で販売され、消費者が手軽に購入できるようになります。
- ② イオン、長野県森林大使 C.W. ニコルさん、長野県が連携することでシカ肉の利用を促進します。
- ③ 今後、信州ジビエを活用した新たな製品開発等を進め、さらなる販売の強化を図ります。



信州産認証シカ肉製品(冷凍生肉)

- 1 長野県は、これまで個々の事業者が行っていた流通を束ねた、新たな流通の仕組みを構築するとともに、事業者による新たな商品開発を支援して、信州ジビエの販売を強化します。
- 2 シカ肉を食べることの意義を C.W. ニコルさんから消費者にアピールして頂くとともに、シカ肉を美味しく食べるコツやレシピなどもアドバイスしていただきます。
- 3 皆様に美味しいジビエを届けるため、イオンの県内 11 店舗で 6 月 5 日(金)から、信州産シカ肉製品を販売します。

(1) 販売する店舗 県内のイオン 11 店舗 (総合スーパー)

【店舗】 佐久平店、上田店、諏訪店、箕輪店、飯田店、
飯田アップルロード店、木曾福島店、南松本店、
豊科店、須坂店、中野店

(2) 販売開始 平成 27 年 6 月 5 日(金)から (通年販売)

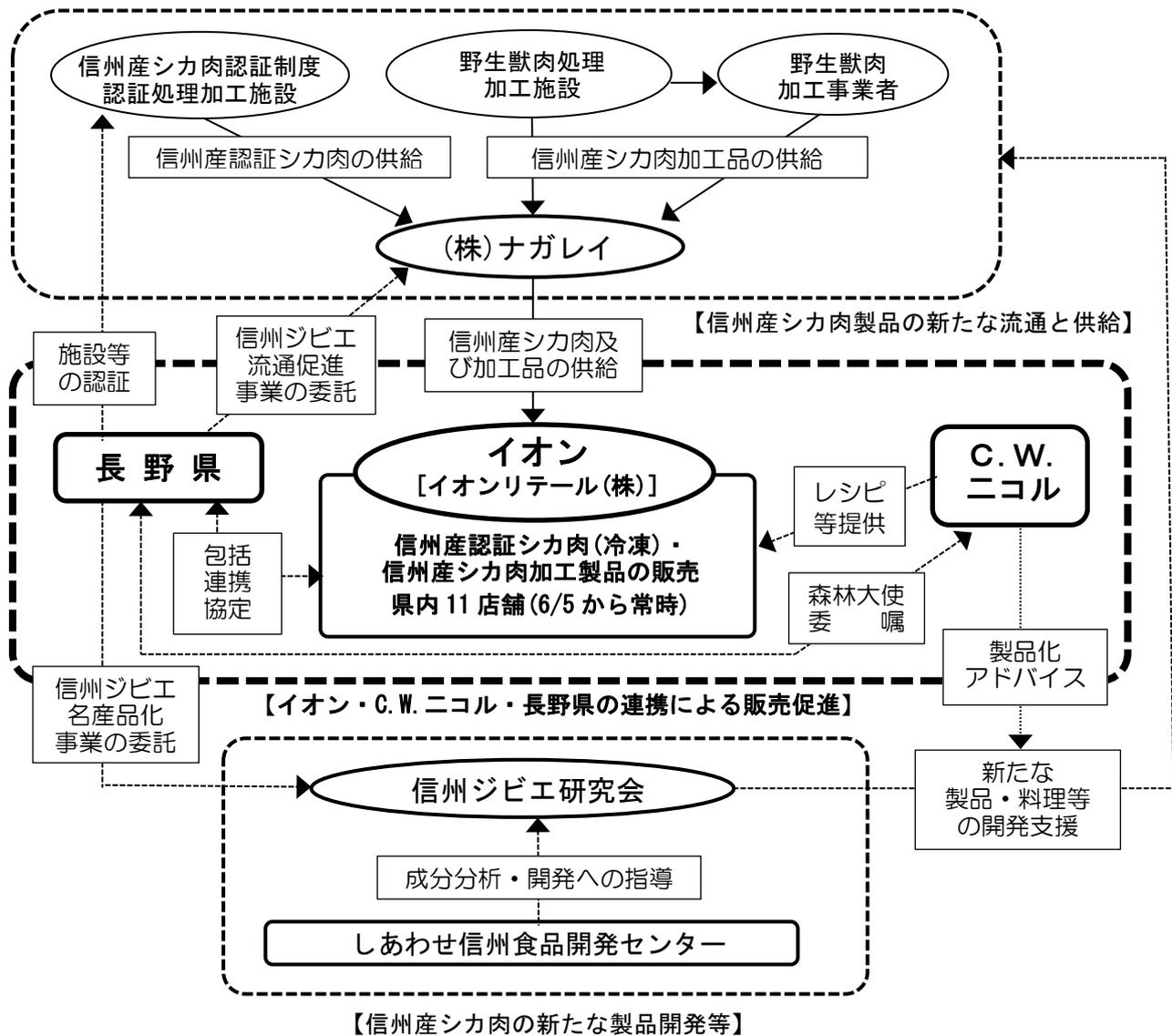
(3) 販売する製品 信州産シカ肉 14 製品
 ・信州産認証シカ肉(冷凍生肉)3 製品
 ・信州産シカ肉加工品 11 製品
 ※店舗により品揃えは異なります。



シカ肉のステーキ
(C.W. ニコルさんのレシピ)

イオンでの販売の取組イメージと販売する製品

1 取組のイメージ(図)



2 イオンで販売する信州産シカ肉製品

区分	生産者	No	商品名	内容量	冷凍
生肉 (認証 製品)	自然育工房「岳」(下諏訪町)	1	信州産シカ肉ロースかたまり	200g	○
	信州ジビエかとう(南箕輪村)	2	信州産シカ肉モモかたまり	200g	○
	信州富士見高原ファーム(富士見町)	3	信州産シカ肉煮込み用	200g	○
加工肉	肉のスズキヤ(飯田市)	4	鹿ジン(鹿肉のジングス)	260g	○
加工 製品	信州ナチュラルフーズ (茅野市)	5	鹿肉のスライス(サラミ風)	54g	
		6	鹿肉スティック(サラミ風)	64g	
		7	鹿肉ジャーキー	35g	
		8	鹿肉の大和煮(缶詰)	110g	
	9	鹿肉の味噌煮(缶詰)	110g		
	肉のスズキヤ(飯田市)	10	信州遠山鹿肉カレー	260g	
	ヘルシーミート大鹿(大鹿村)	11	鹿ソーセージ	110g	○
	本郷鶏肉(松本市)	12	鹿肉ロースト	75g	○
	山崎商店(松本市)	13	信州ジビエ鹿肉カレー	200g	
	プライトーム(長野市)	14	みそ屋の信州ジビエ鹿肉シチュー	200g	○