

NEWS RELEASE

2025年3月25日（火）

**春の茂原市をまるごと楽しむディナーイベント
「ジビエ会 ft. 千葉県茂原市」4月19日（土）開催**

茂原市のジビエ×農産物×ソルズベリーのワイン

千葉県茂原市

ALSOK 千葉株式会社

株式会社ダイナック

一般社団法人日本ジビエ振興協会

このほど、千葉県茂原市、ALSOK 千葉株式会社のご協力のもと、株式会社ダイナック、一般社団法人日本ジビエ振興協会共催で、千葉県茂原市のジビエを楽しむディナーイベントを開催いたします。同地で鳥獣被害対策とジビエ生産に取り組む「ジビエ工房茂原」（ALSOK 千葉株式会社）が提供するイノシシ・鹿肉と、春の茂原市の農産物を、ダイナックのシェフが腕によりをかけて皆さまにお届けします。また、茂原市の姉妹都市であるシティ・オブ・ソルズベリー（オーストラリア）のワインとのペアリングも楽しんでいただきます。

昨今何かと話題のジビエ。自然の恵みで育まれるジビエは、その地域の食材と合わせると美味しさも増すはずです。また、ニューワールドのフレッシュなワインとのマリージュもお楽しみいただき、茂原の魅力を丸ごと味わっていただければと思います。また、当日、特別ゲストとして茂原市 市原 淳市長も来場します。

メディアのみなさまは、ぜひご取材をご検討ください。

ディナーイベント 茂原市のジビエ×農産物×ソルズベリーのワイン**【開催概要】** 株式会社ダイナック、一般社団法人日本ジビエ振興協会共催

協力：千葉県茂原市、ALSOK 千葉株式会社「ジビエ工房茂原」

【日 時】 2025年4月19日（土）17時00分～19時30分（開場16時30分）**【会 場】** ラ・ブーシェリー・エ・ヴァン 肉屋のワイン食堂

（東京都港区浜松町2-3-1 日本生命浜松町クレアタワー B3F）

※JR 浜松町駅北口徒歩3分、都営地下鉄大門駅 B5 出口直結

【コンテンツ】

※ビュッフェスタイルで茂原市のジビエ、野菜のお料理をお召し上がりいただきます。

- ・茂原市・市原市長ご挨拶
- ・茂原市のご紹介
- ・ALSOK 千葉・ジビエ工房茂原のご紹介 など

【参加者】

- ・任意団体「29の日ジビエを食べる会」（会員約120名）からの参加者
- ・ダイナック会員からの参加者 など

<千葉県茂原市について>

- ・ **千葉県東部、人口約 8 万 6000 人の準商業都市、でも農産物もたっぷり！**

ガス事業などを工業も盛んで準商業都市ではありますが、温暖な気候のため農業も盛ん。特に稲作、長ネギ（本納ネギ）、イチゴなどが有名ですが、その他、各種の美味しい作物に恵まれています。



- ・ **鳥獣被害も一一市街地への出沒、農作物への被害**

温暖な気候で自然も豊かなため、イノシシなどの野生動物も多く生息しており、時折市街地に出沒し、農作物に被害をもたらしています。令和 5 年度の農業被害は 1ha、約 84 万円でした。

<ジビエ工房茂原について>

- ・ **ALSOK 千葉が運営する、鳥獣被害対策のための処理施設**

地域の鳥獣被害が増加する一方、捕獲従事者の高齢化・減少のため、捕獲が進まない状況がありました。これを憂慮した ALSOK 千葉が、鳥獣被害緩和を目指し、捕獲個体の受け入れおよび利活用のための施設「ジビエ工房茂原」を令和 2 年に開設しました。

- ・ **HACCP、国産ジビエ認証対応の高度衛生管理体制**

同施設は開設時より、HACCP、国産ジビエ認証対応の高度な衛生管理体制を整えており、安心安全なジビエを提供しています。加工品の製造も手掛けており、地域への提供のほか各地のジビエフェアなどにも招待されています。

- ・ **生体搬送、美味しさの追求**

もうひとつの特徴は、捕獲した個体を生きたまま施設に搬送する「生体搬送」の体制を整えていること。落ち着いてから止め刺しするため、体内のアドレナリンなどが少なく、エネルギーの消費も抑えられているため肉の状態が良く、美味しいジビエに仕上がります。

<ダイナックについて>

- ・ **SDGs、地域活性化に貢献する食のエンターテイメント企業**

飲食事業を担うサントリーの子会社で、食を通じた社会貢献に努めています。これまでも地方自治体との連携事業を展開しながら、ジビエを通じた地域活性化にも尽力。ジビエ協会の会員となり、各地のジビエを活用した食イベントをこれまでも開催しています。今回の茂原市とのイベントもその取り組みの一環です。

- ・ **レギュラーでジビエを扱う人気店「ラ・ブーシェリー・エヴァン」**

その流れの中で、今回の会場となる「ラ・ブーシェリー・エヴァン浜松町店」では、常設のグランドメニューでもジビエを扱い、人気となっています。ワインを数多く揃えており、ワインとのマリージュも存分に楽しめます。

<ジビエについて>

今回提供されるジビエは、茂原市内で捕獲され、ジビエ工房茂原で処理されています。ジビエ工房茂原

は、千葉県「房総ジビエ」の認定、国産ジビエ認証を取得しています。



「房総ジビエ」……衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として策定された「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守していると認められた千葉県産ジビエの認証制度。

「国産ジビエ認証」……農林水産省の認証制度。食肉処理施設の自主的な衛生管理等の推進、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ること等が目的。

◆取材をご希望のメディアの方は、下記までご連絡ください。

<本件に関するメディアからのお問い合わせ・取材のお申し込み>

一般社団法人 日本ジビエ振興協会 TEL：0266-75-1885 / FAX：0266-75-1815

mail： tsuchiya@gibier.or.jp / 担当：土屋（080-1144-5698）