



日本国内でも有数の、上質なジビエが生息する千葉房総エリア。

ジビエとは、フランス語で『狩猟で得た天然の鳥獣肉』を意味します。

日本でも古くから歴史はありますが、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として、上流階級の口にしか入らない貴重品でした。

フランスでは高級食材とされ、今もなお、愛され続けています。

野山を駆け巡る天然のお肉は、身が引き締まり、栄養価も高く、生命力に溢れています。

日本が誇る、最高のジビエを是非ご堪能ください。



GIBIER

Ce produit est le standard Jibie Japon

JAPON



たんぱく質や、ビタミン類を多く含むジビエ。イノシシに含まれる鉄分は、豚肉の約4倍、ビタミンB12は約3倍。

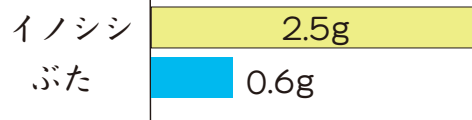
■ 栄養成分の比較 (100g 当たり)

	イノシシ	シカ	牛	豚
エネルギー (kcal)	268	147	314	253
たんぱく質 (g)	18.8	22.6	17.1	17.1
脂質 (g)	19.8	5.2	25.8	19.2
鉄 (g)	2.5	3.4	2.0	0.6
ビタミン B1 (mg)	0.24	0.21	0.07	0.63
ビタミン B2 (mg)	0.29	0.32	0.17	0.23
ナイアシン (mg)	5.2	7.9	5.3	3.6
ビタミン B6 (mg)	0.35	0.55	0.35	0.28
ビタミン B12 (mg)	1.4	1.3	1.4	0.5
パントテン酸 (mg)	1.02	0.75	0.93	1.18

※ 出典：文部科学省『日本食品標準成分表 2015 版（七訂）』

鉄分は豚肉の約4倍。

全身に酸素を運ぶ赤血球を作り、コラーゲン、骨の生成や代謝にも関わる大切な栄養素です。



ビタミンB12は豚肉の約3倍。

血液細胞を健康に保ち、肩こり、腰痛、しびれの原因となる末梢神経の損傷を整える栄養素です。





GIBIER JAPON の仕組み

捕獲機で生け捕りにする。



生きたまま、解体工場へ。

ALSOK千葉株式会社 茂原ジビエ工房

厳しい社内規定を設け、安心・安全を徹底。



～ GIBIER JAPON 加工までの流れ ～

Ce produit est le standard Jibie Japon



前室



前室～加工室への
カーティン冷蔵庫



加工室



冷凍倉庫



急速冷凍機



冷凍庫内



真空包装機



金属探知機



計り付き
ラベルプリンター

現在イノシシでは、月100頭のペースで捕獲。最先端の設備とシステムで、高品質な商品を、通年安定供給する事が可能になりました。

- GIBIER JAPON ① トレーサビリティの詳細なデータ開示。
- GIBIER JAPON ② 速やかな処理と最新設備による冷凍保存。
- GIBIER JAPON ③ HACCP 取得に向けた 衛生管理。
- GIBIER JAPON ④ E型肝炎検査を含めた 品質管理。
- GIBIER JAPON ⑤ 素材のクオリティを徹底追及。

自ら狩猟・調理もする、鳥獣を知り尽くした担当が、プロジェクト統括に就任しています。

ALSOK 千葉株式会社
ジビエ工房茂原より

株式会社 竹りんへ
真空冷凍出荷

販売企業
茂原市役所 推薦企業
株式会社 竹りん



- ・ 創業 43 年 70 名様収納可能な宴会場、送迎バス数台、大型プロジェクター、大型駐車場所、個室対応をメインとした 老舗日本料理店。
- ・ 法事・祝いの席・幕張メッセ等の、大型催事での仕出し料理専門の工場完備。
- ・ 介護施設数カ所を経営・病院食の調理～搬入、子供教育事業（チャイルドアカデミー）。
- ・ ロッテマリンスタジアム 3 店舗出店、その他 地方創生事業に従事。

上質なジビエをお届けいたします。



GIBIER JAPON
Ce produit est le standard Jibie Japon

極上のジビエを、 お届けします。

ご自宅用としても、大切な方への贈り物としても、
ワンランク上のひと時を演出いたします。



ギフト／精肉／加工品／ペット用加工品

※ 掲載価格に消費税 8% をプラスして頂きます。



ギフト BOX ¥3,800

猪ソーセージ 140g ×2 袋
猪ももハム 200g ×1 袋
猪ミートローフ 200g ×1 袋



ギフト BOX ¥5,400

猪ソーセージ 140g ×2 袋
猪肩ロースハム 200g ×1 袋
猪ももハム 200g ×1 袋
猪ミートローフ 200g ×1 袋



ギフト BOX ¥7,200

猪ソーセージ 140g ×3 袋
猪肩ロースハム 200g ×1 袋
猪ももハム 200g ×1 袋
猪ミートローフ 200g ×2 袋



精肉

※上とは、脂・肉質において更に厳選した素材を、PCR 検査にかけたものになります。

※調理においては、中心部分まで火を通してからお召し上がりください。

★★★ ご希望の場合、スライスも承ります。(有料) ★★★



イノシシ

モモ ¥4,000 / kg

上モモ ¥4,500 / kg



イノシシ

ロース ¥6,000 / kg

上ロース ¥7,000 / kg



イノシシ

バラ ¥5,500 / kg

上バラ ¥6,500 / kg



イノシシ

ヒレ ¥5,300 / kg

上ヒレ ¥5,800 / kg



イノシシ

レバー ¥4,100 / kg

上レバー ¥4,600 / kg



イノシシ

ハツ ¥5,300 / kg

上ハツ ¥5,800 / kg



イノシシ

タン ¥5,300 / kg

上タン ¥5,800 / kg



イノシシ

上ミンチ 脂20% ¥2,500 / kg

※上記に、ミンチ加工賃 300 円プラス

その他部位 イノシシ

肩 ¥4,000 / kg

上肩 ¥4,500 / kg

肩ロース ¥4,500 / kg

上肩ロース ¥5,000 / kg

ネック ¥3,000 / kg

上ネック ¥3,500 / kg

シンタマ ¥3,000 / kg

上シンタマ ¥3,500 / kg

スネ ¥3,000 / kg

上スネ ¥3,500 / kg

枝 ¥2,800 / kg

上枝 ¥3,300 / kg

骨 ¥700 / kg



猪もも スライス
200g ¥1,200



猪バラ スライス
200g ¥1,400



猪ロース スライス
200g ¥1,400

猪 肩ロース
スライス

200g ¥1,200

※試食セットのご用意もございます。¥3,000 ~

※その他部位、小分けパック、大量注文も承ります。

※ご注文数量、荷姿によってお値引き可能ですので、ご相談下さい。

※季節や個体等により、脂のりや肉質が変わる事がございますので予めご了承下さい。

加工品 ※在庫切れの場合、10日～2週間ほどお時間を頂きます。



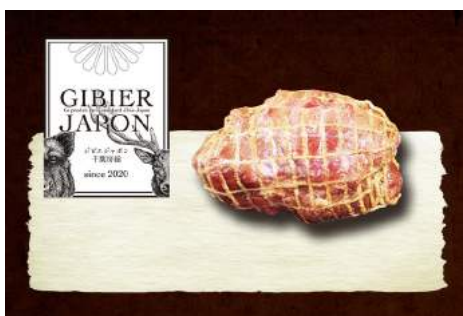
猪ウィンナー ¥800
内容量 140g



猪ミートローフ ¥1,000
内容量 200g



猪肩ロースハム ¥1,300
内容量 200g



猪ももハム ¥1,300
内容量 200g



猪カレー ¥600
内容量 200g

猪スープ（ダシ）
希釈 5 倍

¥2,000
内容量 2000ml



食べ応えある、
旨味凝縮の粗挽きメンチ。
猪メンチ ¥230 (5ヶ～の販売)
内容量 80g



肉の旨味を閉じ込めた、
ジューシーな一品。
猪ハンバーグ ¥400
内容量 150g



地元特産品
長生ながいきネギを、贅沢に使用。
猪ねぎ餃子 ¥1,280
内容量 16 ケ入り

長生ながいきネギ使用

ペット用加工品



猪肉 鹿肉
ペット用
ジャーキー ¥1,100
内容量 50g



猪肉
ペット用
レトルト ¥600
内容量 100g

【 ご注文方法 】

ブロック肉の記載価格は、1キロあたりとなります。
ご希望のサイズやご予算を承り、ご案内させていただきます。
※ご注文数量・荷姿によってお値引き可能となります。

お電話 **FAX** **メール** にてご相談下さい。

※ブロック肉の為、端数ができます。総重量にて、お値段を出させていただきます。

※ 掲載価格に消費税 8% をプラスして頂きます。

【 お支払い方法 】

現金引き換え / 代引き発送 / 銀行振込

【 お振り込み先 】

(株)竹りん 代表取締役 新沢 敏夫
千葉銀行 茂原南支店 255
普通口座 3461242

【 発送方法 】

弊社指定の宅配業社にて、冷凍配達。
お届け日時、指定 OK。

※解凍より、1週間以内にお召し上がり下さい。

※商品に不良がございました際には、お手数ですが下記までご連絡下さい。

(株)竹りん ジビエジャポン本部
千葉県茂原市八千代 3-13-9
tel 0475-24-1772
fax 0475-24-8752
e-mail: honten@chikurin.gr.jp

GIBIER JAPON

Ce produit est le standard Jibie Japon