

<b>3類型</b>	農林水産物	<b>通巻番号</b>	1 - 19 - 021
<b>地域資源名</b>	エゾシカ	<b>認定日</b>	平成20年2月22日
<b>地域</b>	北海道斜里町	<b>所管省庁</b>	農林水産省 経済産業省

## 事業名: エゾシカ肉を使った「鹿肉燻製」の商品開発事業

会社名: 株式会社知床エゾシカファーム 所在地: 北海道斜里郡斜里町新光町51番地1

連絡先: TEL: 0152 - 23 - 2222 HP: <http://www.shariken.co.jp/ezoshika/index.html>  
FAX: 0152 - 23 - 2345

### 事業概要(新たな活用の視点)

・本事業は、地域資源「エゾシカ」の肉の特性(低脂肪・高タンパク・高ミネラル)を活用して、エゾシカ肉を使った『鹿肉燻製』を製造販売しようとするものである。

本事業では野生のエゾシカを捕獲して処理するのではなく、生け捕りにしたエゾシカを養鹿施設で肥育してから処理する。このことにより、柔らかくクセのないエゾシカ肉をお客様に提供することが可能となる。



【社屋】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

・エゾシカ肉の燻製品は、市場では稀少である。牛肉、豚肉、鶏肉と比べると、エネルギー量は最小、脂質量は鶏肉に次ぐレベルで豚肉の5分の1以下。一方で鉄分の量は牛肉の8倍以上と、健康志向のお客様のニーズに合致している。また、柔らかくクセもなく、類似品と比べ競争力がある。

#### 市場性

・肉の販売先から日持ちのする手軽な加工品の要望があり、お土産品を柱に栄養価が高く、ヘルシーな「燻製品」のブランド力を高めていく。

#### 販路

・展示会等におけるPRを進めることで、小売店、専門店への新たな販路拡大をねらう。さらに専門料理店、商社の流通チャネルを積極活用し、鹿肉燻製品の認知度向上を目指す。



【養鹿施設】

### 地域資源における関係事業者との連携

・本事業を行うにあたり、製品開発では、北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター、北海道立食品加工研究センター、東京農業大学の指導をいただき、生産ラインの確立にあたっては、北海道網走支庁、網走市、斜里町と連携を進め、エゾシカの安定供給や安全性の確保で地域との連携体制を構築する。



【鹿肉商品】