

SAKAZ GIBIER

自然が育くれた、
美味しい天然食材。



「ジビエ」について / おつまみジビエ商品 / 料理用ジビエ商品

捨てられてきた山の恵み「ジビエ」。
その美味しさを伝えたい。

私たちの暮らしに欠かせない、
きれいな水とおいしい作物を育む森林・田畑。

農作物の鳥獣被害額は毎年 150 億円以上にのぼり、
年に 100 万頭以上捕獲される鹿・猪が
埋却・焼却処分されてきました。

人が生きるためにいただく野生動物の命。
「処分」ではなく、その尊い生命に感謝して
なにかに活かしたい。

その思いで始めたのがジビエ流通事業です。

日本の豊かな自然の中で育った野生の鹿・猪。
希少な天然食材としての魅力が広まりつつある今、
ジビエへの注目度が高まっています。

サカツコーポレーションはこれからも、
美味しいジビエをお届けすることで
新たな食文化の創造に貢献し、持続可能な里山保全、
国内の食料自給率の向上に努めてまいります。

※ジビエ（フランス語）とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のこと。



天然肉の旨味

野山を駆け回って育った天然の野生動物は身が引き締まり、肉の濃い旨味を楽しむことができます。

希少性の高さ

希少性の高い天然食材の為、集客やリピーターの獲得、メニューのマンネリ化防止に貢献します。

ジビエの魅力

注目すべき栄養価

鹿肉はヘルシーかつ高タンパクで鉄分が豊富。猪肉はビタミン B 群と鉄分が豊富です。

出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」

※鹿肉：ニホンジカ、赤肉、生 猪肉：肉、脂身つき、生 牛肉：〔和牛肉〕サーロイン、赤肉、生 豚肉：〔大型種肉〕肩ロース、脂身つき、生

100g 当たり	カロリー	たんぱく質	ビタミン B2	ビタミン B6	ビタミン B12	脂質	鉄
鹿肉	119kcal	23.9g	0.35mg	0.60mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
猪肉	244kcal	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
牛肉	294kcal	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg
豚肉	237kcal	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	19.2g	0.6mg



商品 CD : 972984



鹿肉チョリソー

価格：税込 1,340 円
内容量：36g × 5 本
商品 CD : 322610

「焼き」がおすすめの鹿肉チョリソーソーセージ。鹿肉の旨味と香辛料の辛みのバランスがとれた味わいで食べやすく、幅広いお酒によく合います。

01 CHORIZO

ジビエデビューにおすすめ。香辛料で鹿の旨味を活かした食べやすいソーセージ。

お酒によく合う
とっても美味しい
おつまみジビエ



04 JERKY

鹿肉と馬肉を程よくブレンド。「ちょっとひと口」から超気軽にジビエを体験！



03 JUNSHIKA

濃厚な鹿肉をダイレクトに味わいたいならコレ！低脂質の the 鹿肉ソーセージ。



02 KRAKOW

お酒がすすむガーリック風味。「肉好き」にはたまらない、ワイルドな食べ応えと満足感。



商品 CD : 620757

うま鹿ジャーキー

価格：税込 538 円
内容量：30g
商品 CD : 311951

信州産鹿肉と国産馬肉をブレンドした、お酒によく合うジビエジャーキー。香ばしい炭火焼風こがし醤油で仕上げた、まさにバカ旨珍味です。



商品 CD : 780882

純鹿ソーセージ

価格：税込 1,296 円
内容量：30g × 6 本
商品 CD : 517227

豚などの畜産肉を使用せず、ぎふ郡上の豊かな自然で育った鹿の肉を詰めました。鹿本来の旨味とハム職人の熟練の技が活かされた、こだわりの一品です！



商品 CD : 781120

鹿肉クラコウソーセージ

価格：税込 1,296 円
内容量：80g × 3 本
商品 CD : 214346

鹿肉の旨味を香辛料・ガーリックで引き出したクラコウソーセージは、ジビエをしっかりと味わえる一品。茹でても焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

venison
鹿肉 冷凍
ポーションタイプ
200g/P



筋やあま皮をそうじする手間がいらず、
200g という使いやすい規格なので、
「大きなブロックを全解凍しないと
使えない…」なんてことはありません。
使いたい大きさにカットしてステーキに！
好みの厚さでスライスして焼肉に！
など、さまざまな料理に活用いただけます。



ローズブロック 200g
価格：税込 1,404 円
商品 CD：518118



モモブロック 200g
価格：税込 1,188 円
商品 CD：518134

角切りの鹿肉 200 g を 1 パックに。
カット不要で、そのまま使えます。
1,000 円（税込 1,080 円）と、
使いやすさとコスパのよさを両立。
シチューやカレーといった煮込み料理、
お好みの具材と合わせた炒め物など、
幅広いレシピに応用できます。



角切煮込み用パック 200g
価格：税込 1,080 円
商品 CD：518142

【鹿のロースト】

●鹿ローズブロック（またはモモブロック）200 g を常温に戻し、塩こしょうをふる●フライパンで表面を強火で焼き固める●170℃のオーブンで 10 ～ 15 分焼成し、芯温計 65℃が確認できたらアルミホイルに包んで粗熱をとる（オーブンがない場合は袋に入れて 10 ～ 15 分湯煎する）●切りやすい大きさにスライスし、皿に盛る●「キッコーマンステーキしょうゆ たまねぎ風味」をかける（ロースト 100g に対してソース 15g）●お好みでマスタードを添えて完成



商品情報は P09▶



【鹿モモのカツレツ】

●鹿モモブロックを好みの大きさに切り、塩こしょうを軽くふる●小麦粉を両面にはたきつけ、卵液にくぐらせ、パン粉をしっかりとつける●180℃の油できつね色になるまで揚げる●揚げたらしばらくバットで休ませて、余熱で中まで火を通す●カットして器に盛り「デルモンテそのまま使えるトマトソース」をかける（カツレツ 100g に対してソース 50g）



商品情報は P09▶



【鹿のカチャトーレ風】

〔4 人前〕
鹿角切り_400g たまねぎ_230g ピーマン_70g パプリカ（黄）_100g オリーブオイル_大さじ 1 デルモンテ トマト・ソース濃厚タイプ_200g 水_200g 塩_1g

●たまねぎ、ピーマン、パプリカなど、お好みの野菜を乱切りにする●鍋に火をかけ、オリーブオイルを入れて鹿肉を焼き色がつくまで炒める●野菜を加えて炒める●野菜がしんなりしたら「デルモンテ トマト・ソース濃厚タイプ」と水、塩を加えて煮込む



商品情報は P09▶



【ガーリック鹿チャーハン】

鹿角切り_100g 青ねぎ（小口切り）_適量
バター_5g おろしにんにく_3g ご飯_200g 塩こしょう_少々 キッコーマンステーキしょうゆ 焦がしガーリック_20g

●フライパンにバターを熱し、にんにくを加え、香りがでたらご飯を加えて炒める●塩こしょうで調味●別のフライパンに油を熱し、鹿肉を炒めて「キッコーマンステーキしょうゆ 焦がしガーリック」を加えて炒める●炒めたご飯に炒めた鹿肉をのせてねぎをちらす



商品情報は P09▶

レシピ提供

kikkoman



調理の注意点：ジビエは肉の中心に火が通るまでしっかりと加熱してください（中心温度 75℃で 1 分または同等以上の加熱）。また、美味しくお召し上がりいただくために、強火は避け、中火～弱火でじっくりと加熱する調理をおすすめしております。

※ジビエは希少な天然食材のため、時期によって欠品する可能性があります。また商品によっては加工に一週間程お時間を頂く場合がございます。何卒ご了承ください。

boar meat
猪肉 冷凍
スライスパック
125～230g/P



石川県の豊かな自然の中で育った猪の肉を、
調理しやすい1.5mm スライスで販売。

柔らかな肉質で、赤身の旨味と脂の甘みが
楽しめるローススライス・肩ローススライス。

程よくジューシーなモモスライス。

炒め物、煮物、鍋など、さまざまな
料理に使用できます。



(中央)
ロース 1.5mm スライス 125g/P
価格：税込 1,000 円
商品 CD：260794

(左)
モモ 1.5mm スライス 180g/P
価格：税込 1,000 円
商品 CD：260927

(右)
肩ロース 1.5mm スライス 160g/P
価格：税込 1,000 円
商品 CD：260810

その他の部位

甘くとろける脂を楽しむ
バラ 1.5mm スライス 180g/P
商品 CD：261016

味が濃く、コスパ抜群
ウデ 1.5mm スライス 200g/P
商品 CD：261099

クセがなく、肉質やわらか
幼獣モモ 1.5mm スライス 230g/P
商品 CD：261511

※猪スライスパックは全て税込 1,000 円/P です。
※幼獣とは、成獣になる前の小さな猪(ウリボウ)のことです。



【猪のすき煮】

猪肩ローススライス(またはローススライス) 100g
焼き豆腐 1/4 丁 たまねぎ 1/4 個 キッコーマン煮物つゆ コクしっかりのこいいう仕上げ 20g 水 30g 青ねぎ(小口切り) 適量

●焼き豆腐はひと口大、たまねぎは1～2cm 幅にカット●油をひいた鍋で猪スライスを炒め、ある程度火が通ったら水で希釈した「キッコーマン煮物つゆ コクしっかりのこいいう仕上げ」を加えてひと煮立ちさせる●焼き豆腐とたまねぎを加え、蓋をして弱火で8～10 分程煮込む●たまねぎがしんなりしてきたら器に盛り、青ねぎをのせる。



商品情報は P09▶



【猪の南蛮つけそば(又はうどん)】

猪ローススライス(または肩ローススライス) 200g
長ねぎ(小口切り) 少量 舞茸 40g 味名人肉汁うどんつゆ 25g お湯 75g そば(またはうどん) 4 人前

●油をひいたフライパンで猪スライスを炒め、舞茸はお湯で1～2 分茹でる●味名人肉汁うどんつゆをお湯で4 倍に希釈し、猪ロース、舞茸、長ねぎをトッピング●そば(又はうどん)は茹でた後、冷水にさらし、ざるに上げて盛りつける●つけ汁に、お好みで七味やラー油を加えてアクセントをつけるのもおすすめです。



商品情報は P09▶



【猪の冷しゃぶサラダ～和風ソース～】

猪モモスライス 50g レタス 15g きゅうり 10g ミニトマト 5g キッコーマンみぞれあん たっぷりおろし 35g キッコーマンステーキしょうゆ和風おろし 35g

●レタスは手でちぎり、きゅうりは斜めにそぎ切りにして、ミニトマトは半分に切る●猪スライスは茹でて冷水にとって水気を切る●器にレタス、きゅうり、ミニトマト、猪スライスの順に盛りつける●上からみぞれあんとしてステーキしょうゆをかけて完成



商品情報は P09▶



【猪の生姜焼き】

猪ローススライス(または肩ローススライス、またはモモスライス) 150g たまねぎ 1/2 個 キッコーマン生姜焼きのタレ 50g

●猪スライスをキッコーマン 生姜焼きのタレに 30 分程漬け込む●たまねぎは薄切りにする●漬け込んだ猪スライスとタレ、たまねぎを油をひいたフライパンで炒め合わせる●お好みでマヨネーズを添えても OK



商品情報は P09▶

レシピ提供

kikkoman



調理の注意点：ジビエは肉の中心に火が通るまでしっかりと加熱してください(中心温度 75℃で1 分または同等以上の加熱)。また、美味しくお召し上がりいただくために、強火は避け、中火～弱火でじっくりと加熱する調理をおすすめしております。

※ジビエは希少な天然食材のため、時期によって欠品する可能性があります。また商品によっては加工に一週間程お時間を頂く場合がございます。何卒ご了承ください。

kikkoman

P05-08

ジビエ料理レシピ使用商品

キッコーマンステーキしょうゆ
焦がしガーリック

特製の焦がし醤油、直火
焦がしにんにくを使用。
食欲そそる香ばしい料理
が完成します。

容 量 : 570G
参考価格: 税込 648 円
商品 CD : 467340



デルモンテ
そのまま使えるトマトのソース

完熟トマトをベースに酸
味とコクを効かせた、具
材たっぷりのトマトソー
スです。

容 量 : 500G
参考価格: 税込 605 円
商品 CD : 488890



キッコーマン 煮物つゆ
コクしっかりのこいいう仕上げ

こだわりのブレンド醤油に
上白糖、三温糖、本みりん
を使用。煮物にコクと旨味
がしっかりしみます。

容 量 : 1L
参考価格: 税込 929 円
商品 CD : 268169



キッコーマン
みぞれあん たっぷりおろし

国産大根おろしとうすいろ
の丸大豆醤油を使用。かけ
るだけ、あえるだけで幅広
い料理に応用できます。

容 量 : 1100G
参考価格: 税込 983 円
商品 CD : 318311



キッコーマンステーキしょうゆ
たまねぎ風味

濃口醤油と特選 丸大豆醬
油をブレンド。たまねぎ
の食感が楽しいステーキ
ソースです。

容 量 : 1160G
参考価格: 税込 1,156 円
商品 CD : 592634



キッコーマンステーキしょうゆ
和風おろし

マイルド系とコク深系醬
油をブレンド。国産大根
おろしとたまねぎの具材
感を活かしたソース。

容 量 : 1130G
参考価格: 税込 1,404 円
商品 CD : 578567



デルモンテ
トマト・ソース濃厚タイプ1KG

白ワイン、オリーブオイ
ル、チキンブイヨン入り
で、料理の味が一発で決
まるプロ仕様商品。

容 量 : 1KG
参考価格: 税込 994 円
商品 CD : 53272



ヒゲタ
味名人 肉汁うどんつゆ

ヒゲタ本醸造濃口醤油を
ベースに、甘くて旨くて
辛い、クセになる濃厚感
ある味わいを実現。

容 量 : 1L
参考価格: 税込 1,253 円
商品 CD : 53108



キッコーマン
生姜焼きのたれ

厳選醤油に粗おろし生姜と
たまねぎをたっぷりと加え
ました。生姜の香りと味わ
いがしっかりと味わえます。

容 量 : 2060G
参考価格: 税込 1,512 円
商品 CD : 430215



ジビエ料理に合うお酒

NIHON WINE 01

JUNMAISHU 02

国産ジビエ × 日本ワイン。
間違いのない組み合わせが
奏でる素敵なマリージュ。

山梨県産ぶどう 100% の日
本ワインと、日本の豊かな
自然が育んだジビエは相性
抜群。肉料理には定番の赤
と、ちょっと珍しい白。渋
みのないまろやかな赤は料
理の旨味を引き立て、白は
程よい酸味が口の中をさっ
ぱりさせてくれます。



日本のジビエ文化を拓く。
能登の老舗酒蔵が手掛けた
ジビエ料理に合う純米酒。

フランス生まれのジビエ文
化を日本でも広めようと開
発された数馬酒造のチクハ
ジビエ。山廃仕込みでしっ
かりとした旨味、心地よい
酸を引き出し、低温熟成で
まろやかな味わいに。ジビ
エの力強い味わいに応える
逸品です。



01: 山梨県産 マスカット・ベリー A(左)/ 山梨県産 甲州(右) 商品 CD : 049023 / 048322
内容量: 720ml 小売価格: 税込 1,540 円
02: Chikuhu gibier 商品 CD : 379685 内容量: 720ml 小売価格: 税込 2,200 円

ジビエ工房紹介



信州富士見高原ファーム

長野県諏訪郡にある国産ジビエ認証施設。適切な衛
生管理で処理・加工を行うほか、全国の認証取得施
設と連携し、各地の安心・安全で美味しい鹿肉・猪
肉を集約・提供するセンター施設の役割も果たす。



鹿肉 200g ポーションタイプ(冷凍) 各種
※鹿肉各部位のブロックも注文頂けます。



ジビエ アトリエ Gibier Atelier 加賀の國

石川県小松市にある猪の加工処理施設。国産ジビエ
認証を取得するなど、国内最高水準の衛生管理のも
と、自然豊かな南加賀で育った美味しい猪肉を安心・
安全な加工処理で提供しています。



猪肉 1.5mm スライス(冷凍) 各種
※猪肉各部位のブロックも注文頂けます。

国産ジビエ認証とは: 消費者がジビエを安全・安心に食すことができるように 2018 年農林水産省により制定された認証制度。
審査員の客観的チェックにより、厚生労働省のガイドラインに基づいた適切な衛生管理を行う施設を認証しています。

