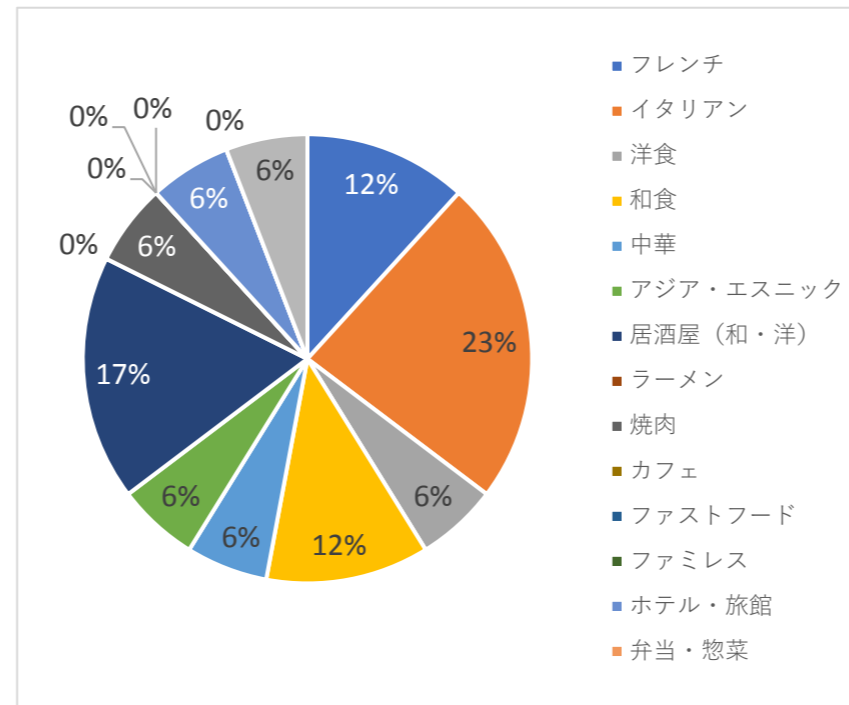


熊本県産ジビエ(猪肉・鹿肉)利用拡大に係るアンケート結果

1. お店のジャンルは *該当するものに○をお付けください

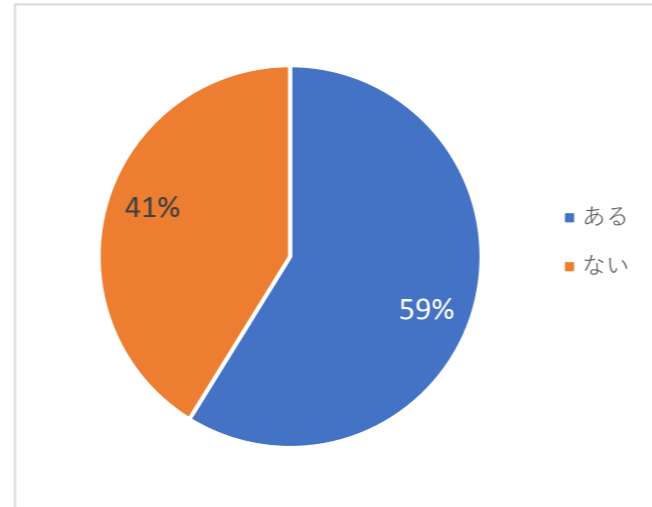
お店のジャンル	軒数
フレンチ	2
イタリアン	4
洋食	1
和食	2
中華	1
アジア・エスニック	1
居酒屋(和・洋)	3
ラーメン	0
焼肉	1
カフェ	0
ファストフード	0
ファミレス	0
ホテル・旅館	1
弁当・惣菜	0
その他	1

その他()



2. これまでジビエ料理をメニューとして提供されたことがありますか？

ジビエを提供	数
ある	10
ない	7



2-①

「ある」の方へお尋ねします

●ジビエ肉を使われた感想などお聞かせください。

・注文されるお客様に偏りがある。ジビエという言葉を知らない方が多い。(玉名という土地柄かも)
・非常に食べやすいジビエでした。猪にいたっては脂身もよく、上品な豚肉を食べているようだと、お客様にも好評で、シカ肉は赤身の状態がよく、食べやすいと好評でした。
・猟師さんの血抜きや締め方で肉質やニオイに大きな差が出る。使用した物はすばらしく、お客様の評価も高い。
・イノシシは圧力鍋で調理したので、臭みが減少したが、やはり熱を通しただけだと気になる。
・エゾ鹿なので使いやすかった
・旨いの一言。しかし、品質にバラツキが多い。
・冬場の店の名物料理として人気がある。処理技術が旨いので何の不安も無く売れる。
・バラツキがあり、幅が大き過ぎる。
・美味しい

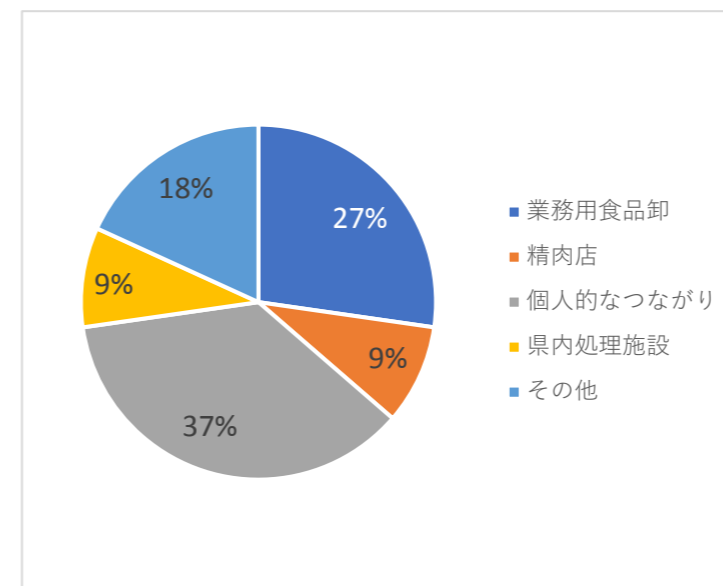
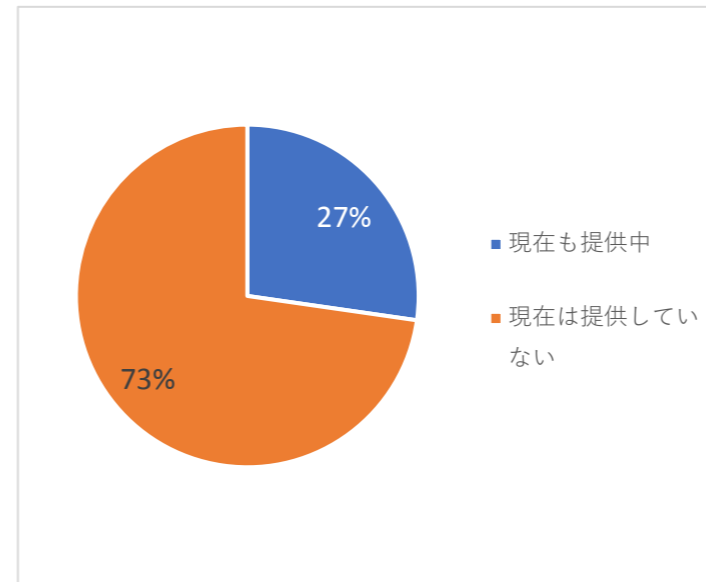
●料理を提供された時期は？ *該当するものに○をお付けください

提供した時期	数
現在も提供中	3
現在は提供していない	8

●材料肉の調達先は？ *該当するものに○をお付けください

調達先	数
業務用食品卸	3
精肉店	1
個人的なつながり	4
県内処理施設	1
その他	2

その他()



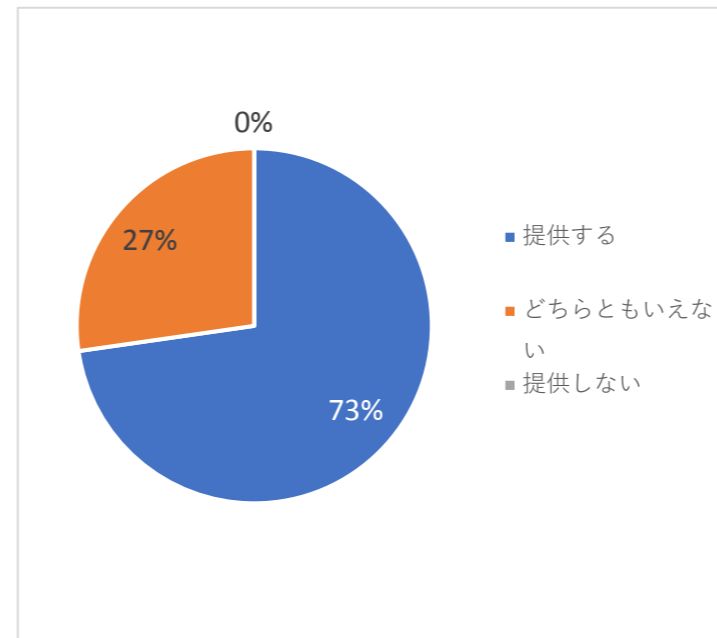
●ジビエ肉の1回の仕入れ量は？(部位と量目)

イノシシ(ロース)	5Kg	2Kg	
イノシシ(バラ)	1Kg	1Kg	2kg
イノシシ(モモ)	1Kg		
シカ(ロース)	0.5Kg	0.3Kg	

●機会があれば、今後もジビエ料理を提供(販売)されますか？

今後の提供可能性	数
提供する	8
どちらともいえない	3
提供しない	0

* 提供しない理由は？



2-②

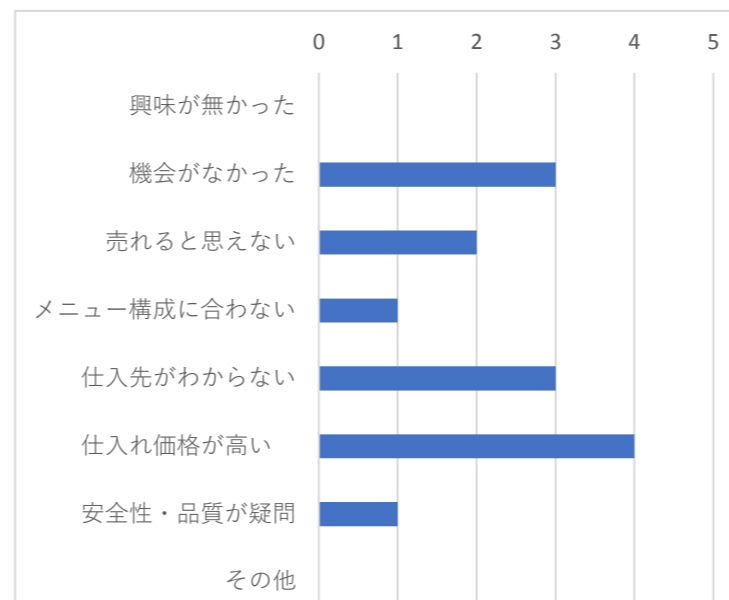
「ない」の方へお尋ねします

●ジビエ(シカ・イノシシ)について、食材としてどのようなイメージをお持ちですか？

・処理や部位、調理の方法で大きな変化を楽しめる。また、合わせるアルコールも楽しみの一つとなり得る
・感染症が怖い
・業務用として流通している肉は安心感があるが、県内産は不安もある。
・興味はあったが、店に合う料理方法等がかんがえることができなかった。
・最近、話題になってきているので気になってはいた。熊本県産の品質がどんなものかも知りたい。
・積極的に売ってみたいとは思わなかったが、食材としては興味がある。
・値段が高い。
・売れない。

●これまで、ジビエ料理を出されなかった理由は？(複数回答可)

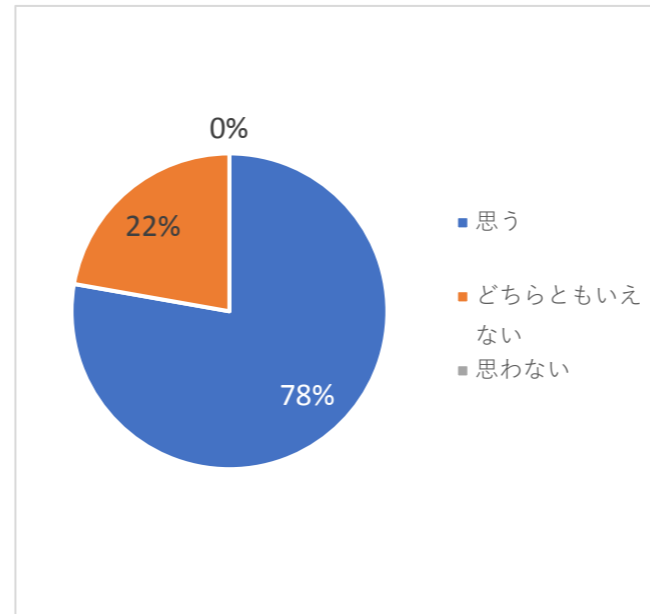
出さなかった理由	数
興味がなかった	0
機会がなかった	3
売れると思えない	2
メニュー構成に合わない	1
仕入先がわからない	3
仕入れ価格が高い	4
安全性・品質が疑問	1
その他	0



●機会があれば熊本県産ジビエ(シカ・イノシシ)を使ってみようと思いますか？

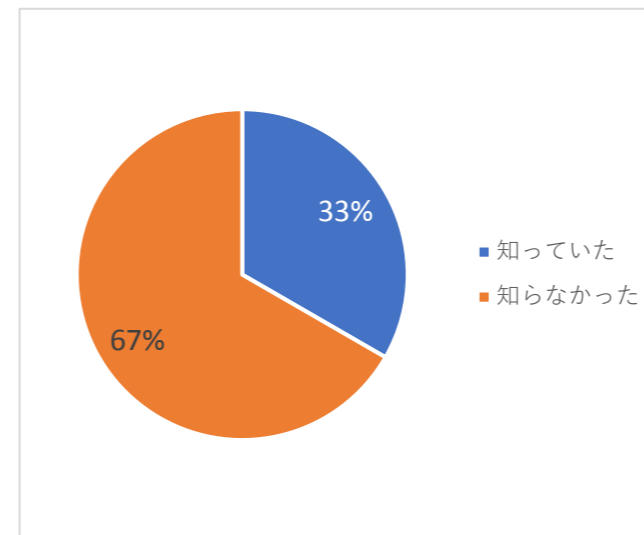
熊本県産ジビエ肉を使ってみたい	数
思う	7
どちらともいえない	2
思わない	0

思わない理由は？



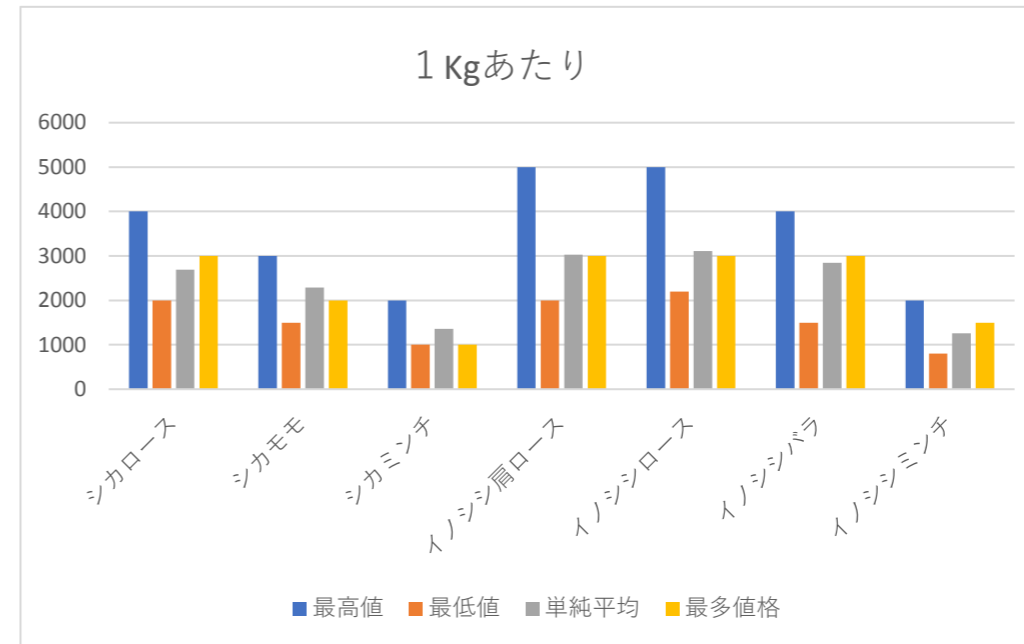
、県に認可を受けた14カ所の処理施設がガイドラインに沿ってシカ・イノシシの解体～精肉加工を行っています、

ガイドラインを知っていたか	数
知っていた	5
知らなかった	10



4. スバリお聞きます！ジビエ肉は、仕入れ価格はいくらぐらいなら使えますか？

仕入れ価格 1Kgあたり	最高値	最低値	単純平均	最多価格
シカロース	4000	2000	2687.5	3000
シカモモ	3000	1500	2285.7	2000
シカミンチ	2000	1000	1357.1	1000
イノシシ肩ロース	5000	2000	3025.0	3000
イノシシロース	5000	2200	3109.1	3000
イノシシバラ	4000	1500	2846.2	3000
イノシシミンチ	2000	800	1260.0	1500



5. 熊本県産ジビエ肉(シカ・イノシシ)に対してのご要望やご意見は？

<ul style="list-style-type: none"> ・熊本県は食材に恵まれ過ぎている為、地元外のお客様に対し、もっとPRが必要(ジビエに限らず)。行政の方々との連携が不可欠
<ul style="list-style-type: none"> ・サイズバラつきがあるので、使用が難しいと考えている方もいらっしゃると思います ・捕獲したシカ、イノシシを一定の大きさまで育てる事ができれば、安定供給も行えると思います ・どうしても秋冬のイメージが先行しているので、春夏に向けた対策を考えた方が良いと思います
<ul style="list-style-type: none"> ・今回はイノシシ肉を使ったラグーロストパスタを作らせて頂きましたが、とても好評でした。
<ul style="list-style-type: none"> ・価格の問題がいちばん大きいと思う。安くておいしいに越したことは無いので。
<ul style="list-style-type: none"> ・もっと積極的に販売や宣伝をしていけば、徐々に扱う店舗も増えてくるのではないかな。
<ul style="list-style-type: none"> ・手軽に注文できるようなシステムや販売ルートがあれば普及すると思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・業務用の食材屋に言っても県内産は手に入らない。業務用としてポピュラーな購入ができることがいちばん大事です。
<ul style="list-style-type: none"> ・美味しいのはわかっていますが、とにかく個体差がありすぎて、継続して使えない。いいのが入った時だけ使うようにしていたが、利益の出る食材ではない。
<ul style="list-style-type: none"> ・卸屋に値段を聞いても輸入肉か北海道産しかないと言われた。卸に対しての営業をもっとやった方がいいと思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・加工品として商品開発する方が売れるのではないかな？
<ul style="list-style-type: none"> ・料理の仕方次第で美味しく食べられます。業務用の講習会や試食会を開いてほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・値段の問題だと思う。