

期間限定 2016年7月17日(日)~10月16日(日)

wie gibier
みえジビエ®



みえジビエ®ソーセージ

と野菜の煮込みカレー



三重県

×



CURRY HOUSE

CoCo 壺番屋

三重県のイチオシ食材「みえジビエ[®]」とは？

「みえジビエ[®]」は全国でもトップレベルの衛生管理・品質管理がなされた野生獣肉です。

「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル」に基づいて処理した鹿肉・猪肉
+
「みえジビエ登録制度」に登録された施設で生産された鹿肉・猪肉

「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル

より安全で安心して美味しい鹿肉や猪肉を食べていただくために、三重県が食品衛生法による規定に加え、衛生管理や肉の品質向上のための基準を細かく定めたマニュアルです。

『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル(抜粋)

三重県内で捕獲しています。

いつ、どこで、誰が、どのようにに捕獲したか、捕獲時の状況まで、情報を追跡することができます。

とさつ後24時間以内に4℃以下で保冷、保管しています。

衛生的な処理のため、ナイフの入れ方にも気を遣って解体処理されています。

出荷前に金属探知機による検査を行い、異物混入を防止しています。

定期的な食中毒原因菌等の検査を行っています。

みえジビエ登録制度

「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理や品質向上を行っている解体処理、加工、販売、飲食の事業者を三重県が審査し、登録を認める制度です。

みえジビエ登録事業者には、表示看板を交付しています。



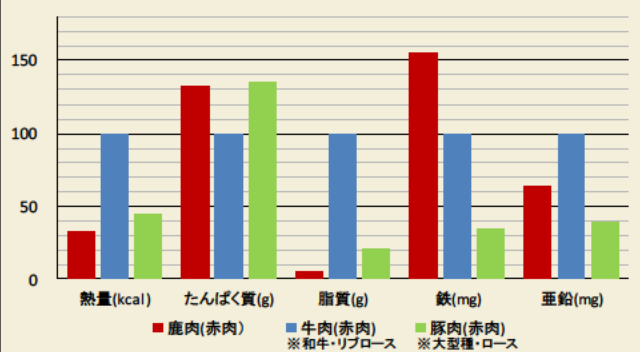
みえジビエ表示看板

安全・安心で美味しい「みえジビエ[®]」は、この看板があるお店で！

高タンパク&低カロリー、だから女性にもおすすめです！

鹿肉はその栄養価の高さや味そのものから近年注目度がアップしています。鹿肉は高タンパクで低脂肪、さらに鉄分やミネラルを豊富に含んでおり、女性に最適な食材と言えます。三重県産の鹿肉をぜひご賞味ください。

牛肉を100とした場合の栄養成分比較
(五訂増補日本食品標準成分表より数値を引用)



みえジビエ[®]についてのお問い合わせ先

三重県 農林水産部 フードイノベーション課
〒514-8570 三重県津市広明町13番地

TEL : 059-224-2391 / E-mail : f-innov@pref.mie.jp
<http://www.pref.mie.lg.jp/common/05/ci400000341.htm>