

5 省庁の職員食堂で体験する、北海道産・国産ジビエの魅力 鳥獣被害対策と地域振興を「食」から考える期間限定フェア開催

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード:2762、以下「当社」)は、昨年に引き続き、受託運営を行う農林水産省の「あふ食堂」をはじめとする官公庁受託運営 5 省庁の職員食堂において、2026 年 1 月 26 日(月)から 2 月 6 日(金)までの期間限定で、北海道産の国産ジビエを使用した特別メニューを提供するイベントを開催します。本イベントは、国産ジビエの有効活用を通じて地域の鳥獣被害対策への理解促進や地域振興に繋げることを目的としたもので、官公庁の職員食堂という公共性の高い場において「食べて、知る」機械を提供します。



「ジビエ」とは

「ジビエ」とは、狩猟によって得られた野生鳥獣の食肉を意味するフランス語由来の言葉です。かつてヨーロッパでは、上流階級の人々しか入手できない高級食材として、貴族の伝統料理などに使われてきました。日本でも、古くからジビエを食べる習慣はあったものの、殺生を禁じる仏教の影響があり下火になっていましたが、近年、シカやイノシシ等の野生鳥獣による農作物被害が大きな問題となり捕獲や駆除が進められるなかで、捕獲された鳥獣を廃棄してしまうのではなく食材としての有効活用を進めようという動きが強まっています。

「害獣」とされてきた野生鳥獣の肉「ジビエ」は、単なる食材にとどまらず、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材として、あるいは「地域資源」として農山村を元気づけ、地域産業の活性化、鳥獣被害対策、命をいただく食文化の再認識といった社会的意義を持つ存在として注目されています。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当: 小川 MAIL: kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

ジビエの肉は牛肉・豚肉・鶏肉などの家畜とは異なり、野山を駆け巡り育っているため脂肪が少なく引き締まり、高タンパク・低脂肪で、鉄分や亜鉛、ビタミン B 群といった現代人に不足しがちな栄養素を豊富に含み、健康的な食生活に適した食材です。特にシカ肉は脂質含量が極めて低く、吸収率の高いヘム鉄を含むことから、健康志向の高まりやサステナブルな食への関心とともに注目されています。また、冬の季節には厳しい寒さに備えて栄養が蓄えられていることから、脂がのって旨味が濃厚になり、より一層料理の味わいも深まります。

食卓にジビエを取り入れることは、命をいただく意味や食の背景を学ぶ「生きた食育」につながります。また、地域で捕獲・加工・消費する循環は、地域産業の活性化や雇用創出にも貢献します。自然の恵みを正しく活かし、学び、分かち合う……ジビエは、食卓から教育、そして地域の未来を支える力を秘めているのです。

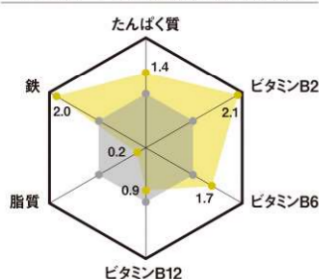
ジビエの魅力(栄養成分の比較(100gあたり))

シカ肉



	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
シカ肉	23.9g	0.35mg	0.6mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
牛肉	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg

シカ肉／牛肉の比較 (牛肉を1とした場合)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

シカ肉と牛肉を比較すると、シカ肉のほうが脂質は少なく、タンパク質が多いのに加えて、ビタミンB2、ビタミンB6、鉄分がより多く含まれています。

(引用元：<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/index-285.pdf>)

ジビエ食材の事業者紹介

●株式会社 Mt. (北海道美唄市進徳町)



株式会社 Mt. は、北海道美唄市に拠点を置く国産ジビエ処理施設で捕獲から処理までを一貫して行うことで、高品質なシカ肉・クマ肉を提供しています。一般にジビエは「硬い・美味しくない」と言われがちですが、同社では「撃つ瞬間から料理が始まる」という考えのもと、捕獲から血抜き・解体・冷蔵までを一貫した独自技術で行い、臭みやクセのないシカ肉の加工を実現。さらに、安心・安全性を重視した従業員への講習会、トレーサビリティ（商品の生産から消費までの過程を追跡すること）を用いて一頭一頭の生き様やストーリーを思いながら肉の処理を行っています。また、鳥獣被害対策や処理後の食肉利用を通じて地域への振興を向上させる取り組みに従事しており、ハンターの社会的役割を尊重しています。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：小川 MAIL：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

本イベント限定メニューのご紹介

●北海道産エゾシカ使用 美鹿ネック肉のトマトカレー 1,000 円（税込）

エゾシカは低カロリー・高タンパク・鉄分豊富なヘルシー食材です。赤身主体で脂肪の少ないキメ細かな肉質が特徴です。牛肉の赤身のような旨味と、モチモチとした食感があり、クセも少ないためジビエ初心者にもおすすめです。

提供店舗／農林水産省『あふ食堂』、『あふ食堂 さいたま新都心店』

●北海道産ヒグマ使用 スネ肉のこくまろカレー 1,050 円（税込）

市場流通の少ない稀少なヒグマ肉を使用。クマ肉もシカやイノシシと同様に、ハンターが捕獲した後は食肉処理業の営業許可を持つ施設で解体・精肉処理され、流通しています。栄養価が高く、タンパク質、ビタミンなどを豊富な栄養素を同時に摂取でき、クセもなく脂には甘味があり、ヘルシーかつおいしい肉です。

提供店舗／農林水産省『あふ食堂』、『あふ食堂 さいたま新都心店』

●北海道産エゾシカ使用 美鹿外もも肉のブルドベニゾン風定食 1,400 円（税込）

提供店舗／農林水産省『あふ食堂』

●北海道産ヒグマ使用 肩肉の赤ワイン煮込み 1,400 円（税込）

提供店舗／農林水産省『あふ食堂』

<実施店舗一覧>

- 農林水産省『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 2 号館『あふ食堂 さいたま新都心店』
- 財務省『テゾリーナ』※職員のみ利用可
- 法務省『霞ヶ関一丁目食堂』※職員のみ利用可
- 外務省『笑縁食堂』※職員のみ利用可

※ 農林水産省「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※ 一部の受託食堂は職員のための利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

※ 店舗により販売価格、盛り付けイメージが変わる場合がございます。ご了承ください。

「あふ」は、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字から取りました。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



● 農林水産省『あふ食堂』

所在地：東京都千代田区霞が関 1- 2-1

農林水産省本館 B1 階

T E L : 03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/afu_shokudo/

※ 農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

● 『あふ食堂 さいたま新都心店』

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階

T E L : 070-1342-979

営業時間：平日 11:30～14:00

定休日：土・日曜、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/ahu_saitamashintoshin/

※ さいたま新都心合同庁舎 2 号館「あふ食堂」は入館手続きなしでご利用いただけます。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

『あふ食堂』にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人々にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

T E L : 03-6206-7990 メールアドレス：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博

【設 立】1977 年 4 月

【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2025 年 9 月定時株主総会動画】https://youtube.com/live/zqMmXf_0_Oc

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUI149VzIJya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY !」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 受託事業 小川

メールアドレス : kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当

メールアドレス : pr-all@sankofoods.com