

2018年12月21日

【業務用食材卸売サイト】「ISP フーズ」 ニーズ急拡大「業務用ジビエ」コーナー開設

～地方活性化の期待も担うジビエ市場拡大に貢献～

●ここ数年、ジビエ(野生鳥獣の肉)を出す店が増え、ブームが到来しています。ブームの要因としては、ジビエは栄養価が高くヘルシーな点、また肉本来の美味しさが近年の健康・グルメ志向にマッチしたことが挙げられます。文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」によれば、猪肉は豚肉とさほど変わらないカロリー・脂質ですが、鉄分は4倍、ビタミンB12が3倍。コラーゲンも多く含まれています。鹿肉は牛肉と比較して脂質が1/5、カロリーは半分以下なのに鉄分は1.7倍です。※表1参照

●加えて、農作物を食べたり田畑を荒らしたりするなどの被害が多くなっているという背景があります。駆除するだけでなく食肉として有効活用し、地域の活性化につなげようという取り組みが活発になっています。農水省の調査によると、2017年度のジビエ年間処理量は、1629トンに上り、前年度から27%増えています。しかしながら、鹿と猪の捕獲頭数に占めるジビエ食用利用量の割合は8%とまだ低い水準にあり、「食需要」をどう拡大するかが課題となっています。

ジビエ市場の問題点としては、一部地域を除き、加工、流通させるルートが確立されているところが少ないということが挙げられます。野生鳥獣の増加が全国各地で問題となり、地方自治体もジビエへの有効活用を支援する動きも目立ちますが、実際はそれぞれの地域で消費されている、に留まっているケースが殆どです。

●業務用食材卸売サイト「ISP フーズ」では、2018年12月21日「業務用ジビエ」コーナーを開設いたしました。ジビエブームは、一過性のものではなく、日本人の肉食文化の成熟が背景にあると分析します。ここ最近の熟成肉、赤身肉もブームとなり、肉の食べ方が多彩になったことが背景にあります。ジビエは、本来ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化で、フランス料理界では当初から高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛され続けてきた歴史があります。料理のバリエーションもステーキだけではなく、ロースト、ロティエ、ポアレ、パイ包み、テリーヌ、ソーセージ等美味しく味わえるメニューも多彩です。環境問題の解消につながるジビエ市場の拡大は、地方活性化と日本の食文化の向上にも貢献できると確信しております。

「業務用ジビエ」コーナー開設により、全国の加工済みジビエを飲食店が手軽に購入することができます。また、ジビエ加工・販売する業者は、直接飲食店と取引でき、販路拡大が容易になります。これにより、ジビエ需要拡大に貢献できると見込んでいます。

●ISP フーズ「ジビエ」コーナーの特徴

市場でも数が多い猪肉、鹿肉がメインとなり、飲食店の利用シーンの幅が広いブロック肉を主として扱っておりますが、他サイトであまり扱っていない骨付きスペアリブ、骨付き

業務用食材卸売 飲食店の仕入れなら<ISP フーズ>

バラ肉、ウィンナー・ソーセージ・フランクフルトといった加工品も販売しています。更にISP フーズでしか販売していない日本キジや今後は希少なアナグマといった他サイトでは購入できない商材も増えていく予定です。参画頂く販売業者は、ジビエを扱う専門業者、環境省の「認定鳥獣捕獲等従事者」認定事業者、猟友会等、地方活性化を担う中小団体・個人事業者が中心となっています。

表1: 栄養成分の比較(100gあたり)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄分 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン B6 (mg)	ビタミン B12 (mg)
シカ肉 ※1	147	22.6	5.2	3.4	0.21	0.32	0.55	1.3
牛肉 ※2	317	17.1	25.8	2	0.07	0.17	0.35	1.4
イノシシ肉 ※3	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
豚肉 ※4	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

出典: 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

1 ニホンジカ、赤肉、生

2 和牛肉(サーロイン)、赤肉、生

3 肉、脂身つき、生

4 大型種肉(肩ロース)、脂身つき、生

● 「ISP フーズ」 とは

株式会社アイサポートプラン(本社:京都府京都市)は、B2B(業者間取引)に特化したマーケットプレイスとして「ISP フーズ」を2018年2月に開設いたしました。

インターネット上のマーケットプレイスの特性を生かし、売り手と買い手の直接取引を実現、売り手の利用料金も業界最安に設定しています。その強みを生かし、買い手となる外食店、ホテル等の宿泊施設等、全ての飲食店が仕入れやすい、「通常の卸値より確実に安い価格」で食材を提供いたします。飲食店の買い手登録も既に1,500社を突破、商品情報を受け取る買手も3万社を超えています。

ISP フーズの特徴

① ISP フーズは、サイト上で価格、重さ、原材料、産地等全て明確に明示しています。そのため普段仕入れている食材と容易に比較でき、納得した商品を購入することが可能です。また食材を仕入れる上で「原産地」は重要なファクターですが、ISP フーズでは簡単に原産地から食材を検索でき、「畜産品」×「原産地」といったクロス検索、更に「単価順」「新着順」といった買い手が選びやすいサイトユーザビリティを実現しています。

会社情報

会社名	株式会社アイサポートプラン ISP フーズ事業部
代表者名	磯部 晃太郎
住所	〒 615-0022 京都市右京区西院平町 25 ライフプラザ西大路四条 6F
電話/FAX	075-323-6000 / 075-323-6005
ホームページ	https://ispfoods.jp/
サイト責任者	倉田 智樹
問い合わせ	info@ispfoods.jp