



『阿波地美栄取扱店』認定制度



徳島県では、野生鳥獣による被害を軽減するため、県内で捕獲されたシカやイノシシの肉を用いた料理や加工品を提供する販売店や飲食店等の認定制度を設けることで、ジビエの消費拡大と販売促進を図っています。

*ジビエとは？…野生鳥獣の食肉のこと。‘地域が美しく栄えて欲しい’という思いを込めて、『阿波地美栄』と名付けました。

1 | 阿波地美栄取扱店の認定を受けるには

↓認定要領・申請書様式

阿波地美栄取扱店認定要領に基づき、徳島県の認定を受けたジビエ処理施設等の推薦状と取扱店認定申請書の提出が必要です。

*認定要領や申請書様式は、2次元コードよりダウンロードしてください。



販売店
(阿波地美栄の買えるお店)

処理施設または加工品製造施設から阿波地美栄や加工品を仕入れて提供する販売店。

うまいよ！ジビエ料理店
(阿波地美栄の食べられるお店)

「阿波地美栄」と県産の食材や調味料等を使用した地域色豊かな料理を提供する料理店。

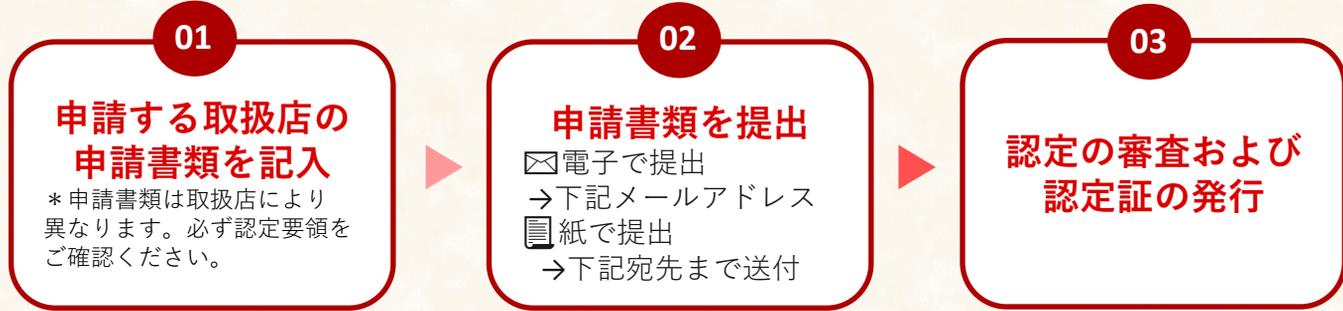
処理施設や加工品製造施設一覧はこちら→



うまいよ！ジビエ料理店一覧はこちら→



2 | 申請から認定までの流れ



⇒阿波地美栄取扱店に認定されると、

- ・徳島県 阿波地美栄公式HPやリーフレット等へ掲載されます！
- ・各種イベントをご紹介します！



阿波地美栄キャラクター



《徳島県における阿波地美栄の推進に関する取組》

捕獲

農作物や生態系に被害を及ぼす
有害鳥獣の捕獲



供給

阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン
に基づいたジビエの処理・加工



食育推進

- ・ 学校給食でのジビエの提供
- ・ アスリート食などのレシピ開発



流通・消費

- ・ 捕獲した野生鳥獣の有効活用
(食肉やペットフード等への利用)
- ・ 阿波地美栄取扱店認定制度の活用



ジビエは『栄養価が高く、ヘルシーで美味しい食材』としても注目されています！
高たんぱく質・低カロリー・低脂質に加えて、鉄分やビタミンが豊富です。

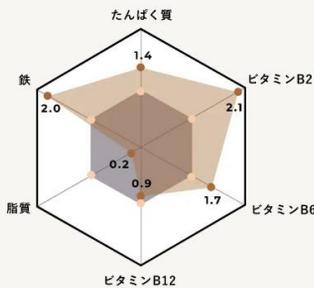
鹿(シカ)肉と牛肉の栄養成分の比較(100gあたり)

シカ肉/牛肉の比較(牛肉を1とした場合)



シカ肉^{※3}
119kcal

牛肉^{※4}
294kcal



※3 ニホンジカ、赤肉、生
※4 和牛肉(サーロイン)、赤肉、生

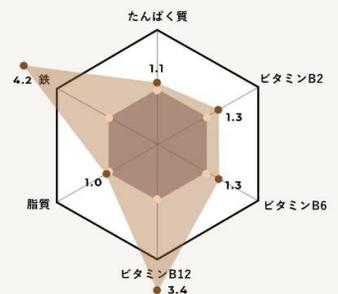
猪(イノシシ)肉と豚肉の栄養成分の比較(100gあたり)

イノシシ肉/豚肉の比較(豚肉を1とした場合)



イノシシ肉^{※1}
244kcal

豚肉^{※2}
237kcal



※1 肉、脂身つき、生
※2 (大型種肉)肩ロース、脂身つき、生

出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」 引用サイト：ジビエポータルサイト「ジビエト」



阿波地美栄公式HPは
こちら! →



アスリート食やお家で簡単に作れる
ジビエ料理のレシピも公開しています!
是非ご覧ください。

