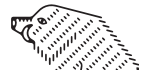




熊野の秘境に育まれた、絶品の鹿肉・猪肉ブランド!



「古座川ジビエ」の特設サイトをオープン!



KOZAGAWA
GIBIER
山の光工房

内閣官房・農林水産省
第4回ディスカバー農山漁村の宝
ジビエグルメ賞 受賞

内閣官房・農林水産省が選定する 「第4回ディスカバー農山漁村の宝」の特別賞も受賞!

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」に程近い、古座川町内(和歌山県東牟婁郡)にある「古座川ジビエ 山の光工房」が12月21日(金)、「古座川ジビエ」の特設サイト(URL <http://kozagawa-gibier.jp/>)をオープンします。

きっかけは、2015年から取り組んでいる「古座川ジビエ」プロジェクト。古座川町では、年間1,000頭以上の鹿・猪が有害捕獲されており、その大半が山に捨てられてしまっていました。その鹿肉・猪肉を有効活用するために、町内に鳥獣食肉加工処理施設「古座川ジビエ 山の光工房」を設立し、国内最高水準の設備・技術で上質なジビエ肉へと加工。安全・安心でおいしい「古座川ジビエ」ブランドとして、東京・大阪を中心とするフレンチ・イタリアン等の高級飲食店をメインに販路を広げています。この取り組みが評価され、2017年には、内閣官房と農林水産省が選定する「第4回ディスカバー農山漁村の宝」のジビエグルメ賞を受賞することができました。

今回オープンする特設サイトでは、「古座川ジビエ」の特長はもちろん、高級鹿肉ブランドである「金もみじ」や、古座川町の地域の魅力もあわせて紹介。また来年の2月以降には、一般家庭向けのジビエ商品(「こころうたれる」シリーズ)やギフトセット、アスリート向け商品、ペットフードをECサイトで順次、販売する予定です。今後も、「古座川ジビエ」「古座川町」のプロモーションに、ますます力を入れていきますので、どうぞご期待ください。



▲ 2月以降販売予定
「こころうたれる」シリーズ

《「古座川ジビエ」特設サイト概要》

URL <http://kozagawa-gibier.jp/>

2018年12月21日(金)開設

《お問い合わせ先》

古座川ジビエ 山の光工房

〒649-4106 和歌山県東牟婁郡古座川町月野瀬851
TEL:0735-72-6006 / FAX:0735-72-6007 (受付 平日:9時~17時)
メールアドレス: info@kozagawa-gibier.jp