

古座川ジビエ… 鹿肉、猪肉… ステーキ、ハンバーグ

格闘家猟師が語る 猟師業の挑戦と

ジビエの美味しさは、鹿や猪を捕獲してから、いかに迅速かつ適切に処理できるかで決まります。和歌山県の「古座川ジビエ 山の光工房」では、国内最高水準の設備を備え、安全検査機器のメンテナンスや保存環境の管理を日々徹底。さらに地元猟師と連携し、捕獲から2時間以内の鹿・猪のみを選別しています。衛生的な血抜き・解体、最適な温度での保管を厳格なルールのもとで行い、安心・高品質なジビエを提供しています。

今回は、知られざるジビエの世界のお話を伺います。

6月18日(水)19:00 ~ 21:00
泉大津商工会議所 2階大ホール

駐車場には限りがありますので公共交通機関等でお越しください

受講無料

講師プロフィール

ジャイアン貴裕 氏

「山の光工房」の施設長兼格闘家

千葉県白井市出身。2017年、自然豊かな環境での子育てを求め、妻の故郷・和歌山県の中でも最南端部に位置する古座川町へ移住。総合格闘家「ジャイアン貴裕」として活動しながら、狩猟免許を取得し、鹿・猪の解体加工施設「山の光工房」の施設長を務める。ジビエの栄養価の高さに着目し、アスリート向け商品「BEAUT MEAT」を開発。地域振興やジビエ普及に尽力している姿がTVでも取り上げられた。



WEB申込みは
コチラ



申し込み
問合せ先

泉大津商工会議所（泉大津市田中町10-7）
TEL/ 0725-23-1111 FAX/0725-23-1115
Mail/ info@izumiotsu-cci.or.jp

令和7年6月度 経営交流会例会
格闘家猟師が語る 猟師業の挑戦と未来への可能性

(R7.6.18)

事業所名		携帯番号	
受講者名		E-mail	

ご記入いただいた情報は、本事業に使用し個人情報が外部へ漏れることが無いようにします。

ジビエ、知らなきゃもったいない