

有限会社九州パーク運輸

ジビエ肉

福岡県 ワンヘルス認証



徹底した管理で引き出す
英彦山ジビエの清らかな旨味



豊かな自然に恵まれた添田町は、かつて鹿や猪による農業被害に悩まされてきました。この課題を解決し自然との共生を目指すべく始まったのが、有限会社九州パーク運輸のジビエ事業です。

同社は添田町産のジビエ肉のみを使用し衛生管理を徹底。最大のこだわりは、食の安全性を最優先に考え、銃を使用せず「ワナ」による捕獲を行っている点です。銃を使わないことで、鉛の残留リスクや鉛中毒の懸念を完全に排除。さらに発砲時の衝撃による内出血を避けられるため、肉の品質や風味を損なうことなく加工できます。捕獲後は熟練の職人が迅速に処理することで、臭みのない清らかな味わいを実現しています。

商品は鮮度を保つ真空冷凍でお届け。高タンパクでヘルシーな鹿肉は、健康維持やダイエットにも最適です。また、脂の甘みと濃厚な旨味が広がる猪肉は、煮込むほどに深みが増し、ジビエ本来の力強さを堪能できます。「食わず嫌いの方にこそ一度手に取ってほしい」という生産者の想いが詰まった、安全で滋味深い英彦山の恵みをぜひご賞味ください。

販売場所

事業所、道の駅、
オンラインショップ



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- 衛生管理に関するガイドラインの遵守（安全安心な食の提供）
- 県産（添田町産）のジビエ肉を使用（地産地消の推進）