

## 国産ジビエの魅力を紹介！“ジビエを食べよう！ジビエを買おう！”を推進 「全国ジビエフェア2023」開催

今後流行しそうなジビエ料理＝トレンドジビエとして  
「温活ジビエ」「韓流ジビエ」「ワンハンドジビエ」を発表  
開催期間：2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）

<https://www.gibier-fair.jp/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省「令和5年度全国ジビエプロモーション事業（ジビエフェア開催事業）」の事業実施主体として、国産の野生鳥獣肉（以下、ジビエ）等の消費拡大のため「全国ジビエフェア2023」を2023年11月1日（水）から2024年2月29日（木）まで開催します。全国のジビエメニューを提供する飲食店・ホテルや、ジビエの加工品、ペットフード、皮革製品等を販売する小売店、ECサイトを特設サイトで紹介し、国産ジビエの魅力を知ってもらい、消費者の「ジビエを食べよう！ジビエを買おう！」を推進します。

また、広く周知されつつあるジビエの魅力をさらに深掘りし、「新しいジビエの食べ方」を提案することを目的に、ぐるなびのビッグデータや会員へのアンケート調査をもとに予測・選定した、今後流行しそうなジビエ料理＝トレンドジビエとして「温活ジビエ」、「韓流ジビエ」、「ワンハンドジビエ」を発表しました。この新しい取り組みを通し、食のトレンドに適合したジビエの価値を創出することで、ブームではなく文化として未来の食生活にジビエがプラスされることを目指しています。



▲温活ジビエ（ポトフ）



▲韓流ジビエ（ブルコギ）



▲ワンハンドジビエ（タコス）

### ■「全国ジビエフェア2023」とは

農作物への鳥獣被害対策等のため鳥獣捕獲が増加する中、捕獲鳥獣を地域資源として利用し「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取り組みが推進されています。「全国ジビエフェア」では、ジビエを生活の中にちょっと「プラス」することで、自分のため、他の誰かのため、社会のためにちょっと「プラス」になることなど、「プラスジビエ」をメインのコンセプトとして設定し、国産のジビエの魅力を伝え、ジビエをもっと知って・食べてもらうことを目的としています。全国約1,054店（※）の飲食店や小売店等が参加し、より幅広くジビエを楽しむことができます。参加店舗は、2024年2月末まで募集しています。

特設サイトでは、「おそとでジビ活」としてジビエメニューを提供する飲食店等を掲載したり、「おうちでジビ活」としてジビエ等を販売するECサイト等を紹介しており、全国各地のジビエが食べられる・買えるお店を検索できるようになっています。また、複数の特集テーマを設け、テーマに沿った様々なジビエの楽しみ方を提案していきます。さらに、各都道府県等で行われるジビエ関連イベント等、ジビエに関する情報も、幅広く紹介していきます。

また、ジビエに関する情報発信や全国ジビエフェアを知ってもらうため、インスタグラムアカウント「全国ジビエフェア（@gibier\_fair）」にて、ジビエ料理の魅力を発信しています。2023年11月～2024年2月にわたり、各月ごとに投稿テーマを設定し全国ジビエフェアに参加している飲食店情報を中心に紹介します。

※2023年10月26日サイトオープン時点のものになります。

## ■今後流行しそうなジビエ料理＝トレンドジビエとして 「温活ジビエ」「韓流ジビエ」「ワンハンドジビエ」を発表

トレンドジビエとは、広く周知されつつあるジビエの魅力をさらに深掘りし、「新しいジビエの食べ方」を提案することを目的に、ぐるなびのビッグデータや会員へのアンケート調査をもとに予測・選定した、今後流行しそうなジビエ料理のことです。さらに、3つのトレンドジビエの中から、今イチオシのジビエ料理として「ワンハンドジビエ」を発表しました。

トレンドジビエの発表を通して、日常生活にジビエを取り入れ、身近な存在にするために、新たなジビエの料理方法を提案し、飲食店での楽しみ方を増やすことにつなげます。また、飲食店・消費者への認知向上・普及促進し、ジビエの魅力の普及と消費拡大につなげたいと考えています。

### 【トレンドジビエ】ワンハンドジビエ



食べ歩きやスポーツ観戦、キャンプ・グランピングの人気で、屋外で気軽に楽しむことで注目を浴びているワンハンドのグルメにジビエをプラス。

これまで、「高そう」なイメージが強かったジビエを手軽に試せる料理です。また、ジビエと相性の良いスパイスを使用することで、アレンジも無限に広がることも魅力的なポイントです。

さらに、SNSでの情報発信・収集が当たり前になった現代において、ワンハンド料理がもつフォトジェニックなビジュアルはジビエの普及に必要不可欠と考えています。

#### <「ワンハンドジビエ」とは>

片手で持ち運ぶことができる、タコス、ミートサンド、ケバブ、おにぎり、ハンバーガーなどお手頃なジビエ料理のこと。

#### <「ワンハンドジビエ」の選定ポイント>

- ・食べ歩きでの観光のニーズが増加。
- ・具材を変えることによってオリジナリティを出すことができるアレンジ性の高さ、SNS映え。
- ・リモートワークの片手間で食べたいといったニーズや  
屋台スイーツ・スナックフードなどの流行もあり、ワンハンドフードの意味は大きく拡張。

#### <「ワンハンドジビエ」が今イチオシのトレンドジビエである理由>

- ・アウトドア人気が根強く片手で手軽に食べられる料理が人気であること。
- ・コロナ禍の配慮によって、1人分に取り分けられた料理が増えたこと。
- ・3つのトレンドジビエのうち、消費者アンケートで最も食べてみたいメニューが「ワンハンドジビエ※」だったこと。

※「トレンドジビエに関する調査」を実施。「最も食べてみたいトレンドジビエは」という問いに対して、「ワンハンドジビエ」を食べてみたい割合が最も高くなりました。

- ・調査方法 : インターネット調査
- ・調査期間 : 2023年10月7日（土）～10月8日（日）
- ・調査対象者 : 20歳以上の男女ぐるなび会員
- ・有効回答数 : 1,493サンプル

## 【トレンドジビエ】温活ジビエ



温活ジビエとは、ポトフ、グラタン、鍋など体を温める料理に使用されている肉をジビエに代えてアレンジした料理のこと。

暑い夏となった今年は身体の内側から冷やそうという消費行動が増加。そのため「夏バテ」に加え「冷え疲れ」も懸念され、気温の低下とともに、身体を温める「温活」に注目が集まっていくと予想しています。

温活をサポートする温かい料理と、ビタミンB群、鉄・亜鉛などのミネラルが多く含まれているジビエは相性が良いため、温活ジビエを提案します。

## 【トレンドジビエ】韓流ジビエ



韓流ジビエとは、ブルコギ、ビビンバ、韓国風焼肉などの韓国の料理を、ジビエを使用してアレンジした料理のこと。

韓国ドラマブーム等により韓国のグルメがトレンドに、韓国料理専門店も若者から支持されており、今後も韓国ブームは続いていくと予想しています。

韓国料理は、肉を使った料理が多いため、ジビエを用いやすく、ジビエに親しむ機会を提供できると考え、韓流ジビエを提案します。

## ■「全国ジビエフェア2023」概要

- ・開催期間 : 2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）
- ・参加店舗数 : 約1,054店 ※2023年10月26日現在
- ・参加店舗 : ジビエ（国産のシカ肉・イノシシ肉）を取り扱う飲食店、惣菜店、宿泊事業者、ジビエペットフードや皮革製品を販売する小売店、ECサイト  
※ジビエメニュー提供期間や商品販売期間などは店舗ごとに異なります。
- ・特設サイト : <https://www.gibier-fair.jp/>