

レストラン・ジビエ

高品質 — 猪・鹿・穴熊



100%
現地引取

独自の
冷却処理



REIBIO
Japan

レストラン品質のジビエ

～ジビエの可能性を最大化する REIBIG JAPAN



ジビエの可能性を引き出すために。

～自然の一員として、生をありがたく頂く。

「ジビエ=GIBIER」の美しさ・魅力・可能性を引き出すため、2022年6月、自然豊かな鹿児島に立地する認定施設として開業しました。

ジビエの有効な活用を促進するため、捕獲から加工までの一貫体制が必要と考え、精肉品質を高く保つ取り組みを行っています。

一貫体制のポイント

1. 鹿児島県内の12 猟友会と提携
2. 100% 現地取引を徹底し生きたまま捕獲
3. 最先端の加工技術と瞬間冷凍

特長 ～処理・加工プロセス

- ① 連絡を受け現地に出向く
(片道50分以内)
- ② 正常な個体を止め刺し血抜き
- ③ 独自の冷却処理
- ④ 冷凍車で処理施設へ運搬
- ⑤ 個体により2～4日の熟成
- ⑥ 精肉後は急速冷凍



認定施設

鹿児島県伊集院保健所長
による営業許可証

商 品 名	猪(精肉)	鹿(精肉)	穴熊(精肉)
主 原 料 産 地	鹿児島県	鹿児島県	鹿児島県
部 位	お問合せください	お問合せください	お問合せください
加 工	ブロック・スライス・ミンチ・半割り等	ブロック・スライス・ミンチ・半割り等	一頭・半割り・脱骨一頭
納 品	PP袋詰、パック詰	PP袋詰、パック詰	PP袋詰、パック詰
温 度 帯	冷凍・チルド	冷凍・チルド	冷凍・チルド

REIBIG
Japan

レイビグジャパン

TEL 099-295-4666

8993203 鹿児島県日置市日吉町吉利7272 (旧扇尾小学校跡地)

メール: info@reibig-japan.com

https://www.reibig-japan.com/