

平成 31 年 3 月 12 日発信

報道関係者各位
プレスリリース

獲るか！盗られるか！『天然・猪フランク』開発！

～イノシシ肉を消費することで地域貢献！猪鹿・TOWN プロジェクト～

ニホンオオカミの絶滅で天敵がいなくなってしまった猪や鹿にとっては、作物豊富な房総半島はまさに天国！「狩猟によって生態系のバランスを取ることが大切！」であると猟師たちは語ります。君津市では狩猟ビジネス学校を開校し、猟師の育成に力を入れています。そんな中、猪肉を消費することで地域貢献をと、君津いのか食肉加工組合（君津市宿原）餅工房貞元（君津市郡）、厨房 MITO（木更津市東太田）が共同で、『天然・猪フランク』を開発。猪肉は高たんぱくで栄養満点、豊富なビタミン B 群が脂質や糖質の代謝を促し、肥満対策や糖尿病、動脈硬化、貧血予防並びに体力増進に効果的。今後は小売り、業務用等の商談を展開していく。

【販売価格】 800円（税込）

【販売場所】 貞元味来囲、ヤフオク、ヤフーショッピング、メルカリ等

【製造者】 餅工房 貞元（もちこうぼう ていげん）

【問合先】 080-5525-3381 餅工房貞元 代表 三幣保夫氏



ちばの「食」産業連絡協議会主催『食のちばの逸品を発掘 2019』において、みごと『**一般部門・金賞**』を受賞しました！（H31.3.12 表彰式）

受賞理由は千葉県らしさ、地域貢献度、いのしし 100%で臭みもなく、かなりレベルの高い商品であると高評価を得た。

君津市のふるさと納税の返礼品にも選ばれた『天然・猪フランク』

<本件に関する問い合わせ>

君津商工会議所 経営相談課 担当：中野 久美子

TEL：0439(52)2511／FAX：0439 (52) 0177

E-mail：nakano@kimitsucci.or.jp