

ペットジビエ ひのでや

会社概要と商品のご案内



会社案内① 弊社紹介

燈ので家の歴史：今から80年前、女将の祖父母が高知県大杉村（現大豊町）立川で始めた旅館「日ノ出屋旅館」、この旅館を失くしたくない、昔の味を残したいという強い思いで民宿『燈ので家』を始めることになりました。

燈ので家コンセプト

①：宿泊、風呂、オープンデッキを準備しており、1日1組限定の宿泊で、プライベートな空間を満喫できます。さらに、今話題のソロキャンプもできます！

②研究・開発したノウハウを用いて高知県大豊町で獲れる天然の鹿肉を活用したジビエフードを製造・販売をしています！

会社名： 燈ので家（ひのでや）
代表者氏名： 小森 将義
住所： 〒789-0427
高知県長岡郡大豊町立川下名1239-13
電話番号： 0887-78-0430
FAX： 0887-72-0280
営業時間： 平日9：00～17：00
（土日祝 休業）
創業日： 平成22年8月1日
事業内容： 農家民宿・カフェ・ペットフード製造・販売
こんにゃく作り体験

HP：
<http://otoyo-hinodeya.com/>
https://petjibie.com/?page_id=29



「ひのでや」鹿肉の特徴

- あんしん 農林水産省が示す残留を充分な温度と時間をかけて死滅させた製品
- あんぜん 製造中ヒューマングレード（※人間が口にできるものと同じ安全基準）
- えいよう 低カロリー・低脂肪・高タンパク質が豊富（牛肉や豚肉の1.7倍）ビタミンB群、アセチルカルニチンを多く含む

ペットは家族の一員。

飼い主が求める **ペットの食事はこれ！**



- 健康に気をつかう食事(バランスや素材)
- ヒューマングレード、無添加
- ペットが好む味の食事(食ベムラ)
- 飼い主が購入しやすい場所



ペットを飼われているお客様の切実な悩み

- 1.健康(高齢化、アレルギー、肥満、病気)
- 2.ブラックボックスなドックフード
- 3.時間が無い、手間がかかる
- 4.購入場所

日本で飼育されている犬は
どれくらいの割合で
肥満だと思いますか？

2割未満 7.8%

2割~3割 31.7%

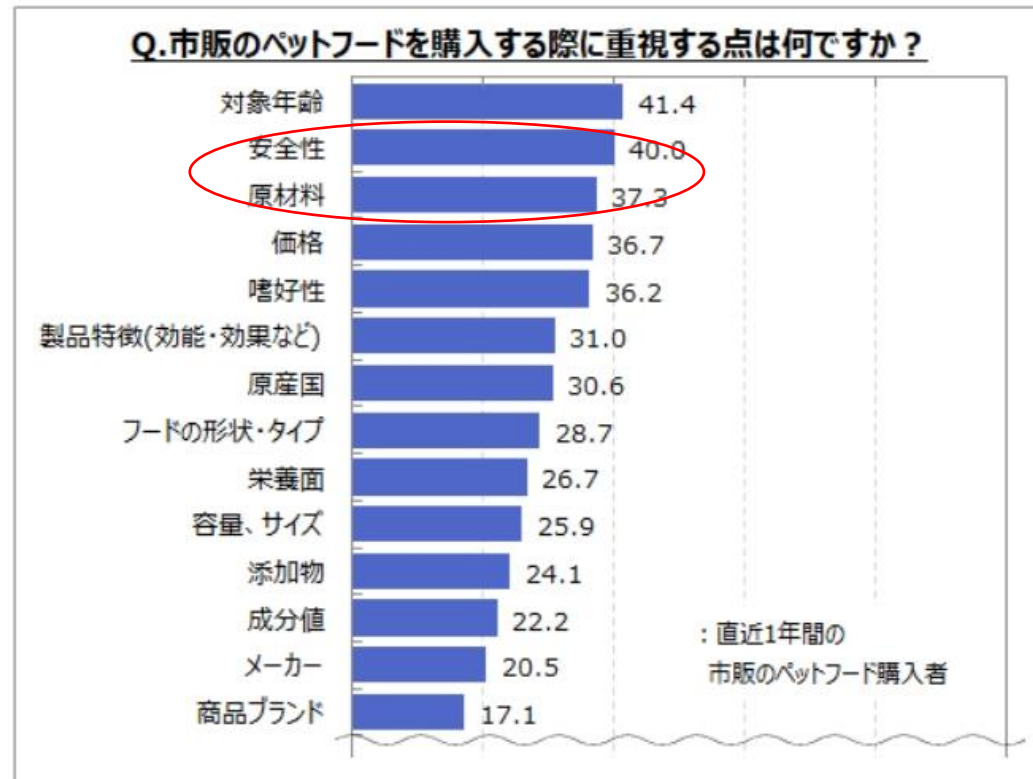
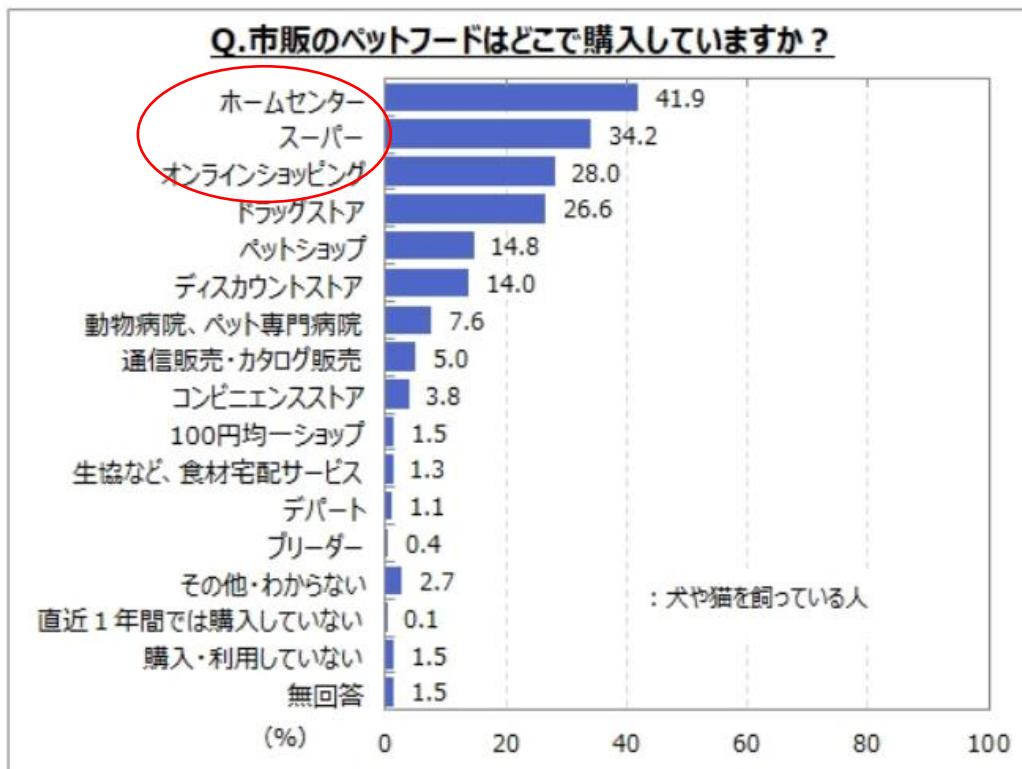
4割~5割 39.7%

6割~7割 16.4%

8割~9割 2.8%

9割超 1.6%

※ゼネラルリサーチ社(ペットに関わる仕事をしている方501人に調査)



- ・ホームセンターで購入する理由：種類が豊富、安価
- ・スーパーで購入する理由：身近に購入できる

※参照：マイボイスコム株式会社

ペットフードの現状

ペットフードには法的規則が少なく不透明な部分が多く実態が明らかにされていないのが現状。骨、内臓、皮なども含まれる場合も原材料に「鹿肉」と表示され、ひどいものになると1%程度の使用量であっても鹿肉入りと表示されている場合もある。

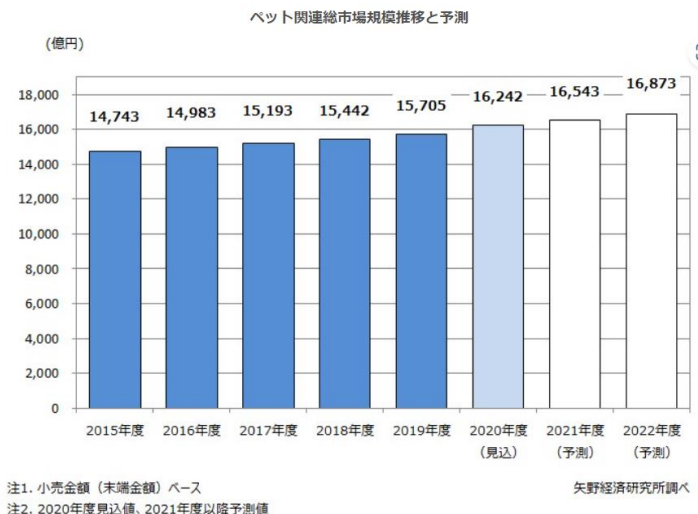
ペットの市場規模

ペットフード・ペット用品を合わせた国内市場規模は2020年度に1兆6,000億円程度。ペットフードに関しては30.5億円、中でもプレミアムペットフードに関しては今後堅調に伸びていくと予想され、なかでも細分化されたプレミアムペットフードで国内生産、ヒューマングレードな商品が注目されています。

犬や猫の価格高騰により飼育頭数は減るものの、ペットの家族化により高付加価値商品の需要が上がっていくと予想されます。

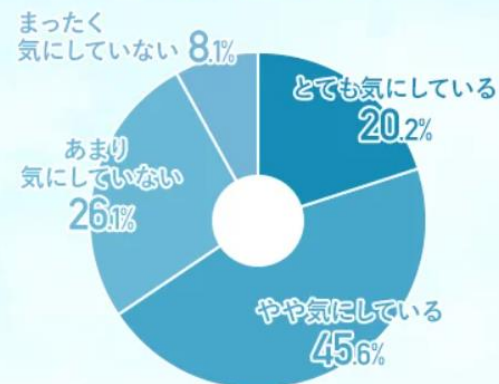
ペットフードの今後

現在、原材料や製造過程がブラックボックスなドライフードがメインですが、今後は自然食材を使用し、製造過程を透明化した商品の需要を見込まれており、ペットは家族であるため「エサ」という価値観から「ごはん」という価値観に変化し、ペットの長生きのためにより食事が重要視される時代になっていくと考えられる。



わんちゃんにあげるおやつのカロリーや栄養素を気にしていますか？

● わんちゃんを飼っている方に調査 ●



※ゼネラルリサーチ社(ペットを飼っている方509人に調査)

ジビエフードとは？

牛肉や豚肉と比べると、**カロリーは約2分の1、糖質は約10分の1。**
栄養価は豚肉の約3倍、鶏肉の15倍以上、その他ビタミン類やアミノ酸、ミネラルをバランス良く含んだ鹿肉、別名『ヘルシーミート』を使用した、**犬や猫の健康的な体づくりをサポート**するペットフードです！



鹿肉と他肉の成分比較

成分比較表（100gあたりに含まれている数値）

成分 \ 肉類	鹿肉	牛肉 (肩ロース)	豚肉 (肩ロース)
タンパク質	22.3g	16.5g	19.7g
脂質	1.5g	26.1g	7.8g
炭水化物	0.5g	0.2g	0.1g
鉄(ヘム鉄)	3.1g	2.4g	1.1g
ビタミンB2	0.35mg	0.21mg	0.28mg
カロリー	110kcal	316kcal	157kcal

「ペットジビエひのでや」のジビエフードへのこだわり

ひのでやのこだわり①

ジャーキーは特定部位（ヒレ・モモ）を使用し、脂や筋を丁寧に取り除いてるため脂肪をより減らす事ができる

食肉では、不要な部位がたくさん出ますが、ペットフードの場合、個体重量の約90%までが活用できるといわれています。



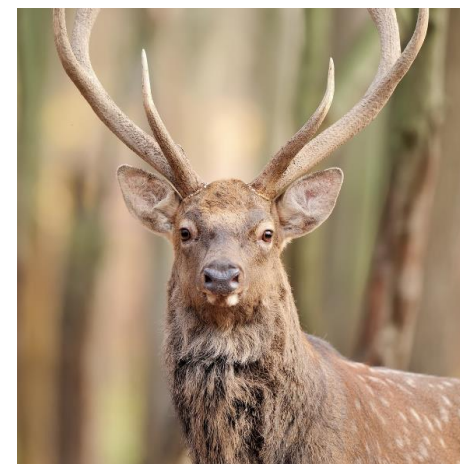
ひのでやのこだわり②

信頼できる猟師から生肉は24時間以内に仕入れをし、-35℃で冷凍保存。新鮮である

鹿肉の場合、時間の経過とともに、菌が増殖。特に、暑い時期は、肉の傷みが早く、とても神経を使う食材です。



大豊町で狩猟した日本鹿を原料として保存料・防腐剤・穀物などは一切使用せず鹿肉のみで製品を仕上げております。



他社比較



ジャーキーの厚みや大きさなども他社に比べ、飼い主が与えやすく、小型犬が食べやすいサイズに加工

他社A (ジャーキー)



当社 (ジャーキー)

10g個包装



小型犬1日に必要なトッピング量に合わせて小分けし、必要な量のみ解凍できるので簡単で与えやすい

他社B/C(冷凍商品)



当社(冷凍商品)

今回ご紹介させていただく商品

鹿のジャーキー



鹿の生肉を**1/8に濃縮乾燥**させた商品で、ジャーキーにする事で**アゴの運動**にもなり、**ブラッシング効果**も期待できる！
生肉だと1日に必要な栄養を摂取できないが、ジャーキーだと**老犬やエネルギーを必要とする成犬には効率よく摂取**できるようになる！
素材のうま味を凝縮させた逸品！

* 商品情報

- ・主原料産地：高知県・期限/消費期限：6ヶ月 ・保存温度帯：常温
- ・添加物：無し・遺伝子組み換え：無し ・美味しい時期：8月/9月/10月

鹿のボイルミンチ



新鮮な生肉をより手軽に与えやすくボイルミンチにした商品！
小型犬が1日に必要なタンパク質量20gの小分けパック。
食べる分だけ解凍でき、常に新鮮。
水分も多く含まれている

* 商品情報

- ・主原料産地：高知県・期限/消費期限：12ヶ月 ・保存温度帯：冷凍
- ・添加物：無し・遺伝子組み換え：無し ・美味しい時期：8月/9月/10月

おすすめの食べ方・品質保証・その他商品

・鹿ボイルミンチおすすめの食べ方

現在、与えているドッグフードに**トッピング**として混ぜると喜んで食べます！
20gの小分けにしてあるので、わざわざ量を計る必要は無く、過剰な摂取の心配も無し！

・プレミアムジャーキーおすすめの食べ方

基本は「おやつ」として与えますが、水で戻せば柔らかくなり、食事として与えることが可能。
個包装になっているのでお客様からはお散歩に持って行きやすいと、好評です！

品質保証

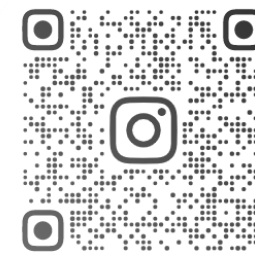
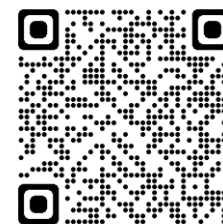
当店では農林水産省が示している基準をもとに、細菌を死滅させることが出来る十分な温度と時間をかけて製品を仕上げております。また、四国の山野で育った元気な野生の鹿でも細菌やウィルスがいる危険性があることが農林水産省から発表されていますが、こちらも農林水産省指導のもと、徹底した品質管理を行っております。

製品は防腐剤など一切使用しておりませんので賞味期限が短くなっております。

その他商品

鹿ふりかけ/鹿生肉ミンチ(ブリーダー用あり)/鹿のツノ

ECサイト



HINODEYA.PETTO.OYATU

SWOT分析

強み

- 鹿肉の栄養価は高く愛犬の肥満、糖尿病予防などに役立てられる
- 国内では鹿肉自体が市場にはたくさん出回っていないので商品価値が高い
- 特定部位（ヒレ・モモ）のみ使用しているため脂肪をより減らす事ができる
- ジャーキーは小型犬が食べやすい厚さや硬さ形にこだわっている
- 信頼できる猟師から生肉は24時間以内に仕入れをし、新鮮
- 鳥獣被害から町を救える
- ジャーキーを10gずつの個包装にしているため愛犬への過剰摂取を控えられる
- 昭和7年創業の旅館がつくるヒューマングレード商品
- 製造者は調理師免許を持っており品質管理、衛生管理を行っている
- 機械では取り切れない脂を手作業で細かく除去

弱み

- 手作業での製造工程が多く生産量が少ない
- 猟師の高齢化が進み鹿の供給量が少ない（安定的な供給量が不明）
- 個包装にしているため単価が上がる
- HP、ネット販売などの実績が少ない
- 未開拓販路のため販路拡充が難しい（鳥獣被害、鹿肉廃棄の認知度も低い）
- 保存料を使用していないため賞味期限が短い
- 鹿はお肉が少ないため、歩留まりが低い

機会

- ペットカフェ、ペット美容院、動物病院へ委託販売
- 環境ビジネス（廃棄物処理、資源有効利用）として今後注目をあびる分野である
- 自然保護、SDGsへの取り組み
- 保護犬へエサの支援
- コロナ渦でのペットの需要が世界的に伸びている
- 冷凍商品はスーパーやペットショップに

脅威

- 自然災害で鹿の確保が困難になる可能性あり
- 過剰捕獲による鹿の減少
- ジビエの認知度拡大による競合他社増加

よく聞かれる質問

《ジビエでもいろいろあるが、なぜ鹿肉か？》

実際に鹿肉といのししを与えてみると、鹿の方が犬や猫がよく食べるから。鹿肉は匂いが強いからかも。人は嫌がる匂いでも犬にとってはいい匂い。犬や猫はしゃべれないが、かなり喜ぶ。

《ジビエは高級食材なのでペット用も価格が高いのでは？》

食用は歩留まりが悪いため価格が高くなりやすいが、ペット用にすると内臓、皮、頭部、足の先端以外は全て商品にできる。鹿の角もペット用おもちゃとして販売できるので、無駄なく製品にできる。また、一般に人間が食べるジビエ肉は食肉処理業の許可を受けた施設での解体が必要になるため、販売価格が高くなる傾向にありますが、ペット用はこの施設を通さないため比較的、人間の食用商品より低価格で販売できる。品質については信頼できる猟師からのみ買取りを実施しており、さらに調理師免許所得者が調理、製造しています。

《なぜジャーキー、冷凍肉なのか》

ジャーキーは1日に食べれる量が限られるので、お肉を乾燥させることで栄養を凝縮。アゴを鍛えることができ、歯の健康につながる。無添加で長期保存が可能。冷凍商品は水分が豊富。ペットは自ら水分を摂取することが難しく、便が硬かったり様々な病気を引き起こす可能性がある。

《なぜアレルギーにいいのか》

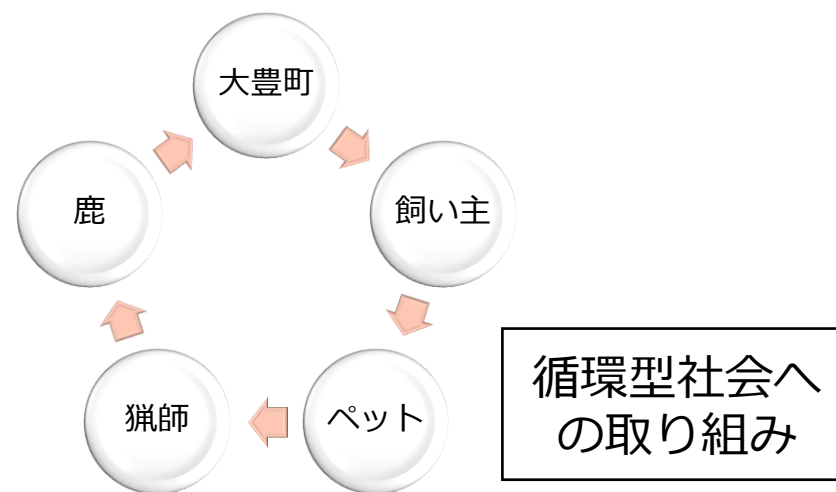
鹿肉はタンパク質の中に含まれるアレルギーとなる物質が少ないとされている

《リードタイムはどれぐらいか。》

なるべく作り置きをしないため注文いただいてから5日~7日

最後に

私たちの町、大豊町だけで鹿の捕獲量2021年度は1,894頭。この中で食用に用いられるのはわずか200頭未満、それ以外は山に廃棄されているのが現状です。また、人が食べれる鹿肉の可食部は鹿全体の3割程度。ペットに食べていただくことで、鹿肉のほとんどの部分を捨てる事無く食べていただけます。自然の恵みである鹿の命を無駄にしない、山を守ることはSDGsにつながります。



最後まで弊社の説明をお聞きいただき
誠にありがとうございました