

ジビエを手軽・安心に、専用調理器を販売 日本ヒーター機器

2025/05/01 19:41 日本経済新聞電子版 1094文字

コンビニエンスストアなどに設置されている中華まん加温器でシェア首位の日本ヒーター機器（東京・大田）がジビエ向けの調理機器を開発・販売する。これまでジビエの調理は下処理や加熱方法などの技術を持ったトップシェフが中心をになってきた。機器を使うことで、手軽に安全においしく食べられる調理方法を確立し、飲食店などを通じた普及拡大を目指す。

日本ジビエ振興協会（長野県茅野市）と業務提携し、調理機器や方法を共同で開発した。高温で調理しすぎるとかたさやパサつきにつながり、低温すぎるとウイルスや寄生虫の危険がある。安全においしく食べるためには肉の中心温度を65度で15分間保つことが推奨されており、これまでは調理のための熟練した技術が必要とされてきた。

今回2つの機器を開発した。ジビエ向けの低温調理器（普及価格は40万円程度、リース月額が1万1000円程度を想定）では蒸気を活用した低温で調理ができる。肉の中心の温度を確認しながら、安全に素材のうまみを引き出せるのが特徴だ。エゾシカなどの調理に適しているという。温度を3段階に設定できるためドライフルーツ作りやパンの発酵などにも応用できる。

調理用オイルバス（同28万円、同7700円程度を想定）では油で食材を包み込むことで肉汁が流れ出るのを防ぎ、短時間で低温調理ができる。コンフィなどの料理に適しているという。

すでに都内の人気レストランなどで試験的に導入を進めており、肉の下ごしらえ以外にも魚料理やハム、ローストビーフなどの調理にも活用されているという。サイズも低温調理器が幅430×奥行390×高さ500ミリメートル、調理用オイルバスが幅280×奥行450×高さ240ミリメートルとコンパクトなため小規模な個人店でも導入しやすい。

獣害被害などを背景にジビエの普及に期待が高まっている。衛生管理基準などを満たした加工施設も増加し、ジビエを入手しやすくなっている。一方、臭い・かたい・危険といったイメージがあり、調理する人も消費する人もまだ一部に限られているのが現状だ。

「高級レストランでの特別な食体験だけでなく、もっと気軽に街中でジビエのおいしさを感じてほしい」（八幡昇社長）として、飲食店などへの販売を見込む。2つの機種をあわせて年間1000台の販売を目指す。



蒸気で低温調理するのでしっとり仕上がるのも特徴だ（4月下旬、東京都中央区）



低温調理器はエゾシカなどの調理に向いている

今後は行政や観光協会、地方銀行などとの協力を進め、給食や地産地消のメニュー開発、セミナー開催、フードイベントなどの販路開拓・啓蒙活動も進めていく考えだ。「まずは一大消費地であり、西部を中心に野生動物による社会問題も多い神奈川県を中心に販路を広げたい」（八幡社長）としている。

（松原礼奈）

【関連記事】

- ・東京の中小企業、トップ若返りで高黒字率 新事業に活路
- ・業務用商品で在宅に潤い ビールサーバー・大型圧力鍋…



調理用オイルバスはコンフィなどの調理に向いているという



低温調理したエゾシカのロースト

許諾番号30103616 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。

本サービスで提供される記事、写真、図表、見出しその他の情報（以下「情報」）の著作権その他の知的財産権は、その情報提供者に帰属します。
本サービスで提供される情報の無断転載を禁止します。
本サービスは、方法の如何、有償無償を問わず、契約者以外の第三者に利用させることはできません。
Copyrights © 日本経済新聞社 Nikkei Inc. All Rights Reserved.