

株式会社 未楽来工房



鶴居村の山の幸専門店

お問い合わせ Tel 0154-65-8004 Fax 0154-65-8004
HP : <http://www.tsuruivenison.com/>



自然豊かな酪農地帯で育まれる 最高品質の鹿肉

現社長である白岩代表は以前、北見市にある北見工大の生協食堂で調理師として働いていました。およそ20年前から趣味で狩猟を始め、定年を迎える頃現会長にヘッドハンティングされて鶴居村に移り住んでいます。その頃から、鹿肉販売を本格化させて商品づくりに取り組んできました。年間10tの鹿肉を出荷し、6割を食肉、4割をペットフードに加工しています。地元のレストランやホテルへ提供す



る他、自社のホームページでも販売。ジビエ専門の卸業者を通じて全国にも流通しており、関西・関東圏のレストランに喜ばれています。



会社概要

法人名：株式会社 未楽来工房
〒085-1211
北海道阿寒郡鶴居村字雪裡719-11

創業年：2012年
代表者：白岩 研治
従業員数：3名

一言PR



白岩 研治
代表取締役社長

鶴居村は阿寒国立公園と釧路湿原国立公園に囲まれた、自然環境豊かな酪農が盛んな村です。近隣を住み家とするエゾシカは初夏になると、栄養たっぷりの牧草を食べて育ちます。農家にとっては頭を悩ませる問題ですが、その分高い肉質とクセの少ない鹿肉を育みます。当社では本来捨てられるだけだった鹿肉の利活用を行っています。



食味にこだわった鹿肉

商品は食味にこだわり、食肉として扱うのはメス鹿、子鹿のみ。頭や首を狙って仕留めるため、肉に血が混ざらず臭みもありません。また、1頭捕獲後30分以内に工場では処理を行うため、新鮮な肉質が保たれます。精肉後はほどよい熟成加工を施し、出荷しています。



狩猟を通した環境保護

未楽来工房では狩猟シーズンに捕獲する他、近隣農家の害獣駆除も行っています。農家からの捕獲要請や箱ワナを仕掛ける等、事業を通じて道東のエゾシカ問題にも取り組んでいます。



愛犬に最適なペットフード

害獣駆除などで捕獲したオス鹿などは、ペットフードに加工しています。鹿肉はタンパク質が多く脂肪の質も良いため、犬が本来必要とする栄養素をしっかりと取ることができます。また、体温が高く寄生虫などが付きにくいいため、生肉で与えることも可能です。



オリジナル限定ワイン

2020年より自社と契約農園で山幸品種のぶどうを500本育てている未楽来工房。秋には収穫し、「秀幸(ひでさち)」という限定ワインができます。品種はスパイシーな香りとしっかりとした酸味が特徴。

