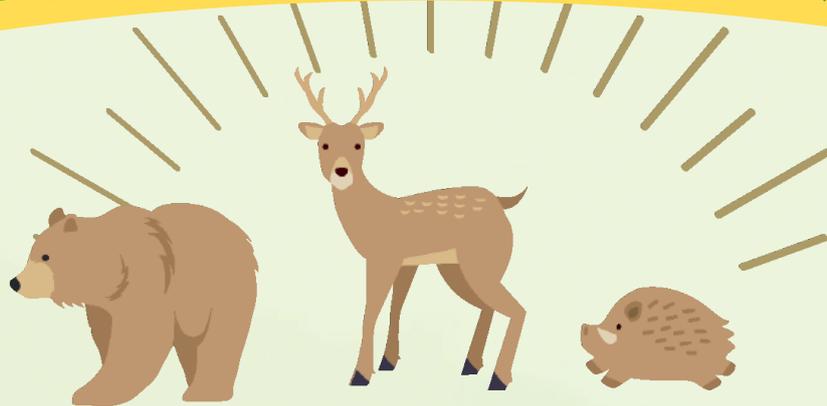


ジビエを取り扱ったことない店舗様大歓迎！



申込締切
7月20日

山の日ジビエ 参加店舗募集中

毎年「山の日」は“ジビエを食べる日”にしませんか？

2025年8月11日「山の日」にあわせて、山の恵みのジビエを食べる
きっかけとなる【山の日ジビエキャンペーン】を開催します。

キャンペーン期間8月11日～17日

参加条件

1. 期間（8/11）までに主催企業からジビエ商品を3,000円以上購入、または参加費用3,000円入金
2. 期間中にジビエ料理を1品以上提供
3. 店頭でポスター掲示（弊社が無償提供）
4. Instagramで「#山の日ジビエ」をつけて投稿！

参加特典

1. 特設サイト・主催者公式Instagramにてお店紹介
主催者側で参加店舗をPRし、集客を促します。
2. ポスターやジビエの栄養チャート無料送付
山の日ジビエキャンペーンのポスターや店内用ポップを提供します。訴求にお使いください！
3. プレスリリースでの店舗紹介
主催者がニュースサイトに配信します。
掲載で話題・来客UPが期待できます。
4. 来店者へのプレゼント企画
来店客が「#山の日ジビエ」で投稿すると抽選でジビエ商品プレゼント！店内ポップもご用意します。

主催企業



命をまるごと、身近に、豊かに
ジャパン・マルチハンターズ株式会社

もっと気軽にジビエを楽しんでほしい。
そんな思いから、毎年1回“ジビエを食べる日”を作りたいと考え、このキャンペーンを企画しました。
この文化が広がれば、お客様にも喜ばれ、お店にとってもプラスになる。そんな企画を目指しています。
この取り組みは、飲食店さんのご協力なしでは成り立ちません。私たちと一緒に、「山の日はジビエの日」という文化を広げてくれる仲間を募集しています。

参加方法



QRコードまたはURLから
必要項目をご入力ください。
ポスター送付、SNS素材などは別途ご案内
します

初めてでも安心！気軽に参加できるジビエ商品

ジビエ初挑戦の店舗様へ

「うち、ジビエは扱ったことがなくて…」という方もご安心ください。
今回のキャンペーンでは、初めての方でもすぐに提供できる加工品をご用意しています。

- ・焼くだけで完成するハンバーグ
- ・解凍して盛り付けるだけのサラミやジャーキーなど

どれも飲食店出身の弊社スタッフが考えた、お店目線の商品です。

手軽なのに本格的なジビエ料理を、ぜひこの機会に取り入れてみませんか？

人気
No1



鹿肉ハンバーグ

鹿肉のあらびき100%で、最小限のつなぎで肉感たっぷり、ジューシーに仕上げました。

解凍：流水30分 / 冷蔵1日
調理：フライパン強火で片面1分焼き、弱火で蓋をして片面4分ずつ焼き加減の確認、串を刺して透明な肉汁が出たらOK

180g

アスリート
に人気



マッスルディア

※猪もあります

鹿のサイコロステーキです。高たんぱく・低カロリーでダイエット中の方にもおすすめ！

解凍：流水30分 / 冷蔵1日
調理：フライパン中火で4~5分、転がしながら焼く焼き加減の確認：串を刺し、透明な肉汁が出たらOK

200g

リピート率
No1



鹿肉ソーセージ

焼く・ボイルOK！
ジビエ初心者でもおいしくいただける商品です。

解凍：流水30分 / 冷蔵1日
フライパン / オープン：6~8分
ボイル：沸騰5分
焼き加減の確認：加熱済みのため、温まっていればOK

90~100g×2本入

おつまみに
最適



鹿肉サラミ

8枚入りで一食分に最適、そのままでも美味しい！

解凍：流水30秒 / 冷蔵2時間
提供：そのまま / サラダや盛り合わせに

8枚入り

Barに
人気



鹿ソフトジャーキー

従来のジャーキーより柔らかく、食べやすい、極上ジビエおつまみ！

解凍：流水30秒 / 冷蔵2時間
提供：袋から取り出し、盛り付けてそのままおつまみとして提供

20/30g

すでにジビエを提供中の店舗様へ

ジビエ料理をすでにご提供中の店舗様には、弊社厳選の鹿・猪・熊などの精肉商品をご用意しております。定番部位から希少部位までご相談可能ですので、お気軽にお問合せください。

商品リスト・価格表はこちら
QRコードからご覧いただけます。

