

MADE BY
SAGA
SEFURI SANKEI

いのししの概念を
おいしく&かわいく覆す

冷凍

キーマ**Sisi**カレー



冷凍

趣味噌づけ
しし肉丼の具



りぼんのしし肉



ONLINE
SHOPPING

●りぼんのしし肉『キーマsisiカレー』って？●

『キーマsisiカレー』は美味しさと栄養にこだわった逸品です。栄養満点の猪肉の挽肉を贅沢に使用しています。玉ねぎをじっくり炒めて甘みを引き出し、ナスやトマトとじっくり煮込むことで旨みを凝縮。ルーに小麦粉は一切使用していません。厳選した香辛料、黒ニンニク、酒粕を使用することで、深いコクと味わいに奥行きを与えています。独自に調合したスパイスでスパイシーに仕上げつつ、アガベシロップでお子さまも召し上げられる甘さに調整しています。野菜は国産に拘り、新鮮な猪肉、身体にやさしい食材のみを使った『キーマsisiカレー』は、子どもから大人まで安心してお召し上がりいただけるカレーです。

●りぼんのしし肉『麴味噌づけしし肉丼の具』って？●

猪を美味しく食べてもらう方法を模索していたとき、吉野ヶ里の老舗醸造所、北村醤油醸造さんが秘伝の麴味噌だれを提案してくださいました。脊振山系で獲れた上質な猪肉のロースを秘伝の麴味噌だれでじっくり漬け込み、**淡路島・佐賀・北海道産の玉ねぎを季節ごとに厳選**し香ばしく焼き上げています。特製のつゆは、黒ニンニクや赤酒を使用する事で猪肉と絶妙なハーモニーを生み出します。猪肉の概念を覆す『麴味噌だれしし肉丼の素』ぜひ、熱々のご飯にかけてお召し上がりください！

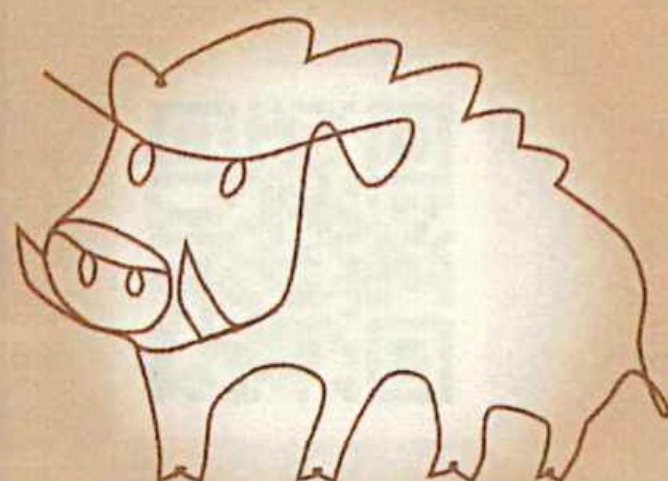
＼POINT 1／
保存料不使用

＼POINT 2／
グルテンフリー

＼POINT 3／
国産野菜使用



しし肉を食べると どうなるの？



実はいのししはとても栄養価が高く、
豚肉に比べて鉄分は4倍、ビタミンB12は3倍も多いんです！

栄養成分の比較（100g当たり）

	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (mg)
イノシシ肉	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
牛肉	317	17.1	25.8	2.0	0.07	0.17	0.35	1.4
豚肉	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

出典：文部科学省「日本食品表中成分表2020年版（八訂）」



タンパク質

筋肉を始め、臓器、血液、髪、歯、爪など、体のあらゆる組織を作る栄養素。



鉄分

主な働きは全身に酸素を運搬すること。運動能力や学習能力の向上が期待できる。



ビタミンB2

脂質の代謝を助ける。「発育のビタミン」ともいわれ発育促進に欠かせない栄養素。



ビタミンB6

タンパク質の分解を助ける。免疫機能の正常な働きを維持、皮膚の抵抗力増進。



ビタミンB12

「赤いビタミン」とも呼ばれ、造血作用がある。神経を修復する作用もある。

栄養豊富なしし肉は、成長期の子どもたちや運動をする方、
健康に気を遣う方にピッタリな食材です！

西村商店ってどんな会社？

創業60年以上、金属リサイクルの会社です。



RIBBON-REBORN!

どうして、いのしし？

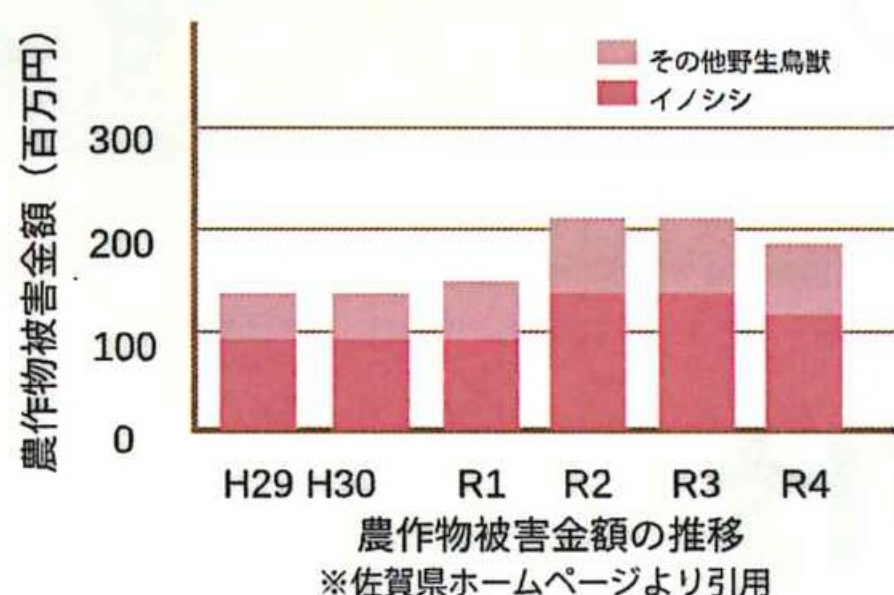
ある日、一人の社員がいました。

私、猟師になりたいです！(♀)

その理由は有害鳥獣の被害で荒らされている 故郷の田畑を
鳥獣被害から守りたい！という想いからでした。



西村商店のある佐賀県の野生鳥獣による農作物被害は
7割以上がいのししによるもの。



年間2万頭以上のいのししが駆除されているにもかかわらず、
1割しか食肉利用が進まず **9割は廃棄**されている現状...

金属リサイクルの会社が“いのち”の循環に挑む。

いのちの循環とは？

西村商店Ribbon部門の掲げる目標として、“いのちの循環”があります。

現野生鳥獣の被害を減らす故に失われる命。その命をただ絶つだけでなく、
次なる命、成長へと繋ぐ。そのことが、幸せな未来へ繋ぐ、SDGsの第一歩に
なるのではないのでしょうか。

