地元ジビエを健康食市場につなげるサラダジビエでクラファン挑戦

まるでローストビーフ しっとりサラダジビエ登場。

岐阜県の鹿肉でサラダチキンならぬサラダジビエを無添加製造。「切って盛るだけ簡単ジビエ料理で健康的な食生活を届けたい。」と考えクラウドファンディングに挑戦します。

弊社は岐阜県海津市を中心に地元の食材（ジビエ・野菜）を直接仕入れ製造・企画・販売を行っています。現在はEC、アンテナショップ、道の駅で自社製品販売をしております。
また、近隣飲食店にもジビエの普及に協力していただきたいと考え、地元ジビエ肉の卸販売も行っています。

今回はジビエの栄養価値をコロナ禍で関心が増えた「健康」とつなげることが出来るのではないかと考えサラダジビエを開発しました。

しかし食べ方までが伝わりにくいことから、弊社代表のイタリアンシェフ時代の経験を活かし、簡単なサラダレシピの発信と地域野菜を使ったドレッシングまでを1つのサービスとして商品化いたしました。
地元の野菜のドレッシングをセットにすることで、地域性の発信にもつながりより独自性のある商品サービスになると感じています。

今回私たちがクラウドファンディングに挑戦することは、地域貢献・SDGsにも繋がるとも考えています。

クラウドファンディング開始日 2021年11月4日

クラウドファンディングイメージ動画

#サラダジビエ
#パワーサラダ
#ジビエ料理

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com