



とやま ジビエ フェア

2025.11.15 - 2026.2.28

※期間中、フェア参加店で「とやまジビエ」を使ったメニューが味わえます。ジビエは天然の野生鳥獣の食肉のため、入荷が不定期となります。詳しくは参加店にお問い合わせください。

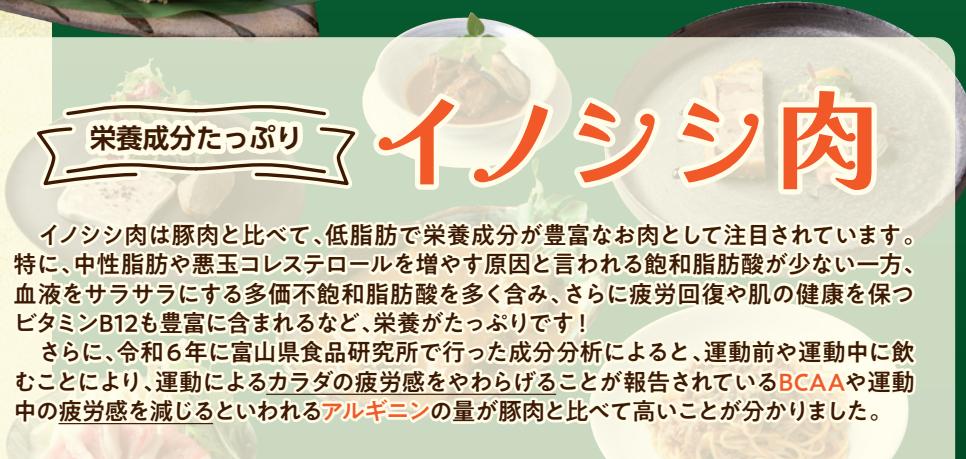
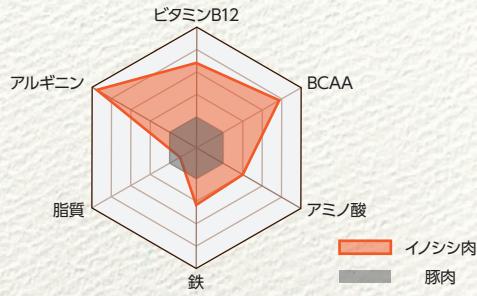


とやまジビエHP



Instagram

イノシシ肉と豚肉の栄養成分の比較 (豚肉を1とした時の比較)



100gあたり	ビタミンB12 (μg/100g)	BCAA ^{※1} (mg/100g)	アミノ酸 ^{※2} (mg/100g)	鉄 (mg/100g)	脂質 (g/100g)	アルギニン (mg/100g)	エネルギー (kcal/100g)	タンパク質 (g/100g)	多価不飽和 脂肪酸 (g/100g)	飽和脂肪酸 (g/100g)	ビタミンB2 (μg/100g)
イノシシ肉	1.1	44.0	337.5	1.5	3.2	16.4	120.5	19.8	2.6	5.8	0.21
豚肉	0.3	11.2	157.2	0.6	4.6	3.5	141.0	22.9	2.1	7.3	0.15

※1 BCAAとは…筋肉の分解を抑え、修復を促進。運動後のリカバリーを早める。

※2 味に関するアミノ酸総量を示すもの

※「令和6年に富山県内で捕獲されたイノシシ4頭の成分分析結果(推定値)」富山県食品研究所による分析