

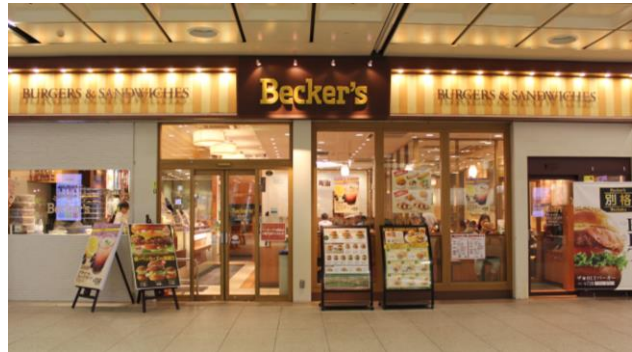


シリーズ累計7万6千食販売！ ベッカーズの“ジビエバーガー”の新作登場！！

「別格 信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー」

世界級リゾートへ、
ようこそ。山の信州
信州デスティネーションキャンペーン
2017.7.1-9.30

～信州デスティネーションキャンペーンに合わせて8月1日(火)より発売～



(上:ベッカーズ大宮店 外観)

(左:別格 信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー 単品720円)

JR東日本グループのジェイアール東日本フードビジネス株式会社(本社:東京都北区田端,代表取締役:明智俊明)は、信州デスティネーションキャンペーンに合わせて、基幹ブランドであるベッカーズにおいて、8月1日(火)より、長野県産の鹿肉を挟んだ「別格 信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー」を限定発売いたします。

当社では、JR東日本グループで取り組む、地域再発見プロジェクトの一環として、2011年より、鳥獣被害対策で調達された長野県産鹿肉を活用したメニューを販売し7年目(ベッカーズでは5年目)となります。また、毎年レシピをリニューアルし販売する「ジビエバーガー」は、シリーズ累計約7万6千食を販売する人気の商品です。

この機会に、ぜひ気軽に立ち寄れるエキナカ店舗で、ジビエのメニューをぜひお試しください。

【商品概要】

- 商品名 : 別格 信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー
- 単品価格 : 720円(税込み)
- 販売期間 : 8月1日～9月末日予定
- 販売店舗 : ベッカーズ15店舗、R・ベッカーズ2店舗
- 販売目標 : 20,000食

今回で5作目となるジビエバーガーは、信州産鹿肉を使用したクセの少ないミートパティを信州産レタスの上のせて、鹿肉の旨みを加えた特製デミグラスソースを合わせ、ふわふわのサワークリームソースで夏らしくさっぱりとした酸味をアクセントに加えました。自家焼成の酒種パンズで挟んだ季節限定の商品。2013年の発売以来人気の商品です。

日本ジビエ振興協会 理事長・オーベルジュ エスポワールオーナーシェフ藤木徳彦氏監修。



日本ジビエ振興協会
藤木徳彦氏理事長

【本件の問合せ先】 ジェイアール東日本フードビジネス(株) 営業戦略本部 販促・宣伝部 森(もり)・浦田(うらた)
〒114-0014 東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー13階
TEL : 03-5832-4625 FAX : 03-5832-4613 E-mail : mori@jefb.co.jp http://www.jefb.co.jp

※記載されている情報は発表日現在の情報です。予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。※画像は全てイメージです。

※商品画像はjpgデータをご用意しています。※本件資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブ、レジャー記者クラブ、東京商工会議所記者クラブ、外食産業記者会、農政クラブ、農林記者会、環境問題研究会に配布します。

参考資料

■ メニュー監修 藤木徳彦(ふじきのりひこ)シェフのご紹介：

一般社団法人日本ジビエ振興協会 理事長、長野県茅野市オーバルジュ・エスポワール オーナーシェフ。現在地元食材を食欲に追求し、地元食材を使用した料理教室、食育講座・大学等の講師も務める等、地元・地域に根ざした「食」を発信。2008年には、農林水産省の定める「地産地消」の仕事人に認定され、全国各地で地域の魅力を発信するための助言を行っています。日本ジビエ振興協会は、シカやイノシシなどの野生鳥獣(ジビエ)料理の全国組織。近年、野生鳥獣による農作物の被害が深刻化、捕獲した鳥獣を食肉として活用して地域おこしに繋げる連携強化のため、2012年日本ジビエ振興協議会を設立。2013年には内閣官房地域活性化伝道師に就任。

■ 鹿の肉：

ヨーロッパなどではジビエ(=野生鳥獣の肉)の一つと呼ばれ、もともとは貴重な高級食材として人気のあった食材ですが、現在、日本では野生鳥獣が増えすぎてしまい、農作物を食べたり田畑を荒らしたり、スギ、ヒノキやブナなどの樹皮や高山植物を食害するなど、農林業や自然環境にとって大きな問題になっています。農作物の被害額は年間に200億円を超え、就農意欲の低下や耕作放棄地の増加をもたらし、結果として住処の拡大に繋がっています。(日本ジビエ振興協会 HP より一部抜粋)。

■ 原材料について：

《鹿肉の産地》 長野県

《ミートパティの加工》

(一次加工業者と所在地) 信州富士見高原ファーム(長野県富士見町) / 信州ナチュラルフーズ(長野県茅野市) / 信州山肉プロジェクト(長野県高山村)

(二次加工業者と所在地) 大福食品工業(長野県須坂市)

《レタスの産地》 長野県

■ 提供予定食数について：20,000食を予定しています。

■ 別格シリーズ

ベッカーズの別格シリーズは2014年に始まった、グルメバーガーカテゴリー。自家焼成の酒種バンズ、粗挽きミートパティを使い、注文後に一から作りはじめ、出来たてを提供するハンバーガーカテゴリーです。

※ジビエバーガーでは鹿肉パティを使用します。

■ 取扱い店舗について：



＜ベッカーズ＞

大宮駅、赤羽駅、飯田橋駅などのJR東日本の首都圏エキナカを中心に展開するハンバーガーとサンドイッチのファストフードチェーン。昨年ブランド誕生30周年を迎えた。

代表商品：別格 ザ★ハンバーガー(650円)など。

＜R・ベッカーズ＞

池袋駅、田町駅にあるカフェ飯も提供する派生ブランド。

■ のもの1-2-3について：

地域の魅力ある農産物等の素材と優れた加工技術を組み合わせ、JR東日本グループがプロデュースすることにより、地域の6次産業化に向けたものづくりを推進するプロジェクトです。



【本件の問合せ先】 ジェイアール東日本フードビジネス(株) 営業戦略本部 販促・宣伝部 森(もり)・浦田(うらた)
〒114-0014 東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー13階
TEL：03-5832-4625 FAX：03-5832-4613 E-mail：mori@jefb.co.jp http://www.jefb.co.jp

※記載されている情報は発表日現在の情報です。予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。※画像は全てイメージです。

※商品画像はjpgデータをご用意しています。※本件資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブ、レジャー記者クラブ、東京商工会議所記者クラブ、外食産業記者会、農政クラブ、農林記者会、環境問題研究会に配布します。