

夏向けジビエメニューは長野の夏鹿(なつじか)と千葉の猪
信州ジビエ夏鹿カレー&房総ジビエ猪肉のスパイシーピタポケット
～7月25日(月)新発売～

JR東日本グループである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、7月25日(月)より、夏季の限定メニューとして基幹ブランドである、ベックスコーヒーショップにおいて長野県でとれた夏鹿の肉を使った「信州ジビエ 夏鹿カレー」と、ベッカーズにおいて千葉県でとれた猪肉を使った「房総ジビエ 猪肉のスパイシーピタポケット」を新発売いたします。

当社では、JR東日本グループで取り組む、6次産業化に向けたものづくりプロジェクト「のもの1-2-3」の取り組みの一環として、鳥獣被害対策で調達された鹿肉や猪肉を活用したメニューを販売しております。2011年より取り組みを開始し、6年目となる今年は、初めて夏鹿を扱うほか、ベッカーズで初めて猪肉のメニューを販売し、ジビエメニューの魅力をさらに紹介してまいります。



(信州ジビエ 夏鹿カレー 単品 690円)



(房総ジビエ 猪肉のスパイシーピタポケットプレートセット 790円)

項目	ベックスコーヒーショップ	ベッカーズ
販売予定期間	7月25日(月)～8月31日(水)	7月25日(月)～9月30日(金)
商品名	信州ジビエ 夏鹿カレー	房総ジビエ 猪肉のスパイシーピタポケット
税込価格	単品 690円 サイドメニューとドリンク付 1,010円	単品 500円 プレートセット 790円
販売店舗数	47店舗	18店舗 ※R・ベッカーズを含む
販売目標数	14,000食 ※なくなり次第終了	10,000食 ※なくなり次第終了



(メニュー監修した日本ジビエ振興協議会 理事長藤木徳彦氏)

【本リリースの問合せ先】 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 大祐(もりだいすけ)
〒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、東商記者クラブ、
農林記者会、農政クラブ、環境問題研究会、環境記者会、農協記者クラブ、外食産業記者会に配布します。

(参考資料 1)

■ ジビエとは:

狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化。日本で有名なジビエといえば、捕獲数や被害の多いシカ、イノシシが挙げられますが、実は狩猟の対象となっている野生鳥獣は全てジビエとして定義されます。もともとは貴重な高級食材として人気のあったジビエですが、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。

(日本ジビエ振興協議会 HP より一部抜粋)。

■ ベックスコーヒーショップについて:



ベックスコーヒーショップ:

横浜駅、秋葉原駅などの JR 東日本の首都圏エキナカに展開するセルフ式コーヒーショップチェーン。代表商品:ブレンドコーヒー (230 円)、B.L.T.サンド (420 円) など。ベックスコーヒーショップの総店舗数 89 店舗 (移動販売車含む)

■ ベックスコーヒーショップ取扱い商品説明:

<信州ジビエ 夏鹿カレー>

長野県で春から夏に捕獲された“夏鹿”と呼ばれる鹿の肉を使い、トマトと数種類のスパイスを効かせた酸味と甘みを感じられる夏向きのカレー。長野県産野沢菜添え。十六穀米使用(一部店舗を除く)。夏鹿を使うメニューは当社では初めての試みです。

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 理事長、長野県茅野市オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ藤木徳彦氏がメニュー監修。

※夏鹿とは=春から夏にかけて捕獲される鹿のことを指し、春先から芽生えた新芽や青草を食べたこの時期の鹿の肉は、あっさりとした味わいが特長と言われている。

■ 原材料について:

<鹿肉の産地> 長野県

<鹿肉の加工>

(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)

<カレーの加工>

(加工業者と所在地) (株)ピュアディッシュ/千葉県千葉市美浜区

(参考資料 2)

■ ベッカーズについて:



ベッカーズ:

大宮駅、飯田橋駅、赤羽駅などのJR東日本の首都圏エキナカ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。代表商品:ザ★ハンバーガー(650円)など。R・ベッカーズは、その派生業態でアルコールなどが充実。提供メニューは異なります。ベッカーズ、R・ベッカーズの総店舗数18店舗。

■ ベッカーズ取扱い商品説明:

<房総ジビエ 猪肉のスパイシーピタポケット>

房総で捕獲された猪の肉をダイスカットにし、野菜と調味料と一緒に真空低温で調理にしたフィリングと、レタスとチーズ、クスクスなどを入れたピタサンド。スパイシーな味わいと野菜でさっぱりと食べられます。猪肉を扱うのは、ベッカーズでは初めてです。特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 理事長、長野県茅野市オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ藤木徳彦氏がメニュー監修。

■ 原材料について:

<猪肉の産地> 千葉県房総エリア

<猪肉の加工>

(一次加工業者と所在地) 君津いのか食肉加工組合(千葉県君津市宿原)

<フィリングの加工>

(加工業者と所在地) (株)ピュアディッシュ/千葉県千葉市美浜区

■ メニュー監修 藤木徳彦(ふじきのりひこ)シェフのご紹介:

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 理事長、長野県茅野市オーベルジュ・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。2012年設立した日本ジビエ振興協議会は、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設立。2013年には内閣官房地域活性化伝道師に就任。



■ 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。



以上。

【本リリースの問合せ先】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 大祐(もりだいすけ)
〒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、東商記者クラブ、農林記者会、農政クラブ、環境問題研究会、環境記者会、農協記者クラブ、外食産業記者会に配布します。