

今年も登場！立ちそばで房総ジビエメニュー！
駅そばあずみで、房総ジビエ 猪そば発売
～11月1日(火)発売～



(房総ジビエ 猪そば 単品 680円)



(店舗外観:大崎店)

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,代表取締役社長:明智俊明)は、JR東日本のエキナカを中心に展開する駅そばあずみにて、11月1日から、千葉県産の猪の肉を使ったジビエメニュー「房総ジビエ 猪そば」を限定発売いたします。

猪の肉は、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(日本ジビエ振興協議会HPより一部抜粋)。

当社では、2011年より、JR東日本グループで取り組む、地域再発見プロジェクトへの取り組みの一環として、鳥獣被害対策で調達されたジビエを活用したメニューを販売しており、猪の肉を活用するあずみでの取り組みは本年度で3年目です。

気軽に立ち寄れるエキナカの立ちそばあずみで、気軽にお試しください！

- 商品名：房総ジビエ 猪そば
- 単品価格：680円(税込み)
- 販売期間：11月1日～翌年1月9日(予定)
- 販売店舗：あずみ 計6店舗
- 販売目標：10,000食



(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 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>

(参考資料)

■ 商品の特長:

房総ジビエである猪肉を香り豊かなすき煮風に仕立て、玉子と大葉のてんぷらとともにこだわりのそばにのせました。日本ジビエ振興協議会理事長・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。

■ 原材料について:

猪の肉の産地:千葉県

加工:

一次加工業者と所在地:君津いのか食肉加工組合

(君津市宿原)、

二次加工業者と所在地:(株)ピュアディッシュ

(千葉県千葉市美浜区)



■ 取扱い店舗について:

駅そばあずみ・・・JR東日本の首都圏エキナカ、大崎駅などに展開する立ちそば店。



■ 本メニューの監修者、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。現所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。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、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。

■ 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 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、東京商工会議所記者クラブ、外食産業記者会に配布します。