

今年もジビエバーガーがやってくる！
ベッカーズ 信州ジビエ THE★鹿肉バーガー販売
～10月1日販売開始～



(信州ジビエ THE★鹿肉バーガー 単品 720円)



(ベッカーズ大宮店 外観)

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、基幹ブランドであるベッカーズにおいて、2015年10月1日(木)より、長野県産の鹿肉を使った「信州ジビエ THE★鹿肉バーガー」を限定販売いたします。

鹿の肉は、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長野県産鹿肉を活用したメニューを販売しており、当社で取り組みは5年目、ベッカーズでの販売は3年目です。食欲の季節に、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。

- 販売予定期間 : 2015年10月1日～2015年11月30日 ※なくなり次第終了
- 店舗数 : 17店舗 ※R・ベッカーズ田町店を除く
- 商品名 : 信州ジビエ THE★鹿肉バーガー
- 価格 : 単品 720円 ※セットは組み合わせによる

【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)

■ **商品説明**：自家焼成の酒種(さかだね)バンズに信州の鹿肉を使用したミートパティと長野県産のあわび茸のグリルをはさみ、鹿肉の出汁と赤ワインの爽やかな酸味のあるソースでまとめたバーガー。昨年より大きなバンズを使用し、全体のバランスをUPしました。

注文後ミートパティを焼いて、アツアツで提供する、“別格”シリーズです。

■ **販売目標**：15,000食

昨年度の販売も好評だったため、地元の猟友会や加工業者の皆さまの食材の提供の協力を頂き、昨年度より25%多い販売目標を設定しています。

■ **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(長野県須坂市)

信州ジビエかとう(長野県南箕輪村)

自然育工房 岳(がく)／(長野県諏訪郡下諏訪町)

(二次加工業者と所在地) 大福食品工業／長野県須坂市

<ソースの加工>

(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

<あわび茸の産地> 長野県

■ **取扱い店舗について**：



ベッカーズ：

大宮駅、秋葉原駅、飯田橋駅などの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。

■ **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。現在地元食材を貪欲に追求し、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。



(藤木徳彦氏)

■ **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。

