

野趣溢れる秋の味覚  
首都圏エキナカ約100店舗で信州ジビエ鹿肉メニュー販売  
11月から限定販売開始



(ベッカーズ:信州ジビエ鹿肉バーガー単品 690円)



(ベックスコーヒーショップ:  
信州鹿肉ジビエドッグ単品 480円)

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、ベックスコーヒーショップ他にて、2014年11月1日(土)より、長野県産の鹿肉を使った「信州ジビエ鹿肉バーガー」と「信州鹿肉ジビエドッグ」などの限定販売を順次開始いたします。

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、長野県産鹿肉を活用したメニューを販売しており、本年で取り組みは4年目です。今年はハンバーガーショップ ベッカーズ(18店舗)と駅カフェ ベックスコーヒーショップ(81店舗)など、約100店舗で長野県産鹿肉を活用したメニューを販売いたします。

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！

<ベッカーズ>	
○期間	2014年11月1日～2014年12月31日(なくなり次第終了)
○店舗数	18店舗 ※カフェ&デリベッカーズ池袋東口店、R・ベッカーズ田町店を除く
○商品名	信州ジビエ鹿肉バーガー
○価格	単品 690円 ※セットは組み合わせによる
○商品説明	自家焼成の酒種(さかだね)パンズに信州の鹿肉を使用したミートパティ(100g)とグリルした長野県産のあわび茸に、鹿肉のだしと赤ワインの爽やかな酸味のあるソースを挟んだバーガー。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	12,000 食
○鹿肉の産地	長野県
○ミートパティ加工	
一次加工業者と所在地	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
○ソース加工	
加工業者と所在地	まるこ福祉会／長野県上田市
○あわびだけ産地	長野県
○監修	藤木徳彦(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)

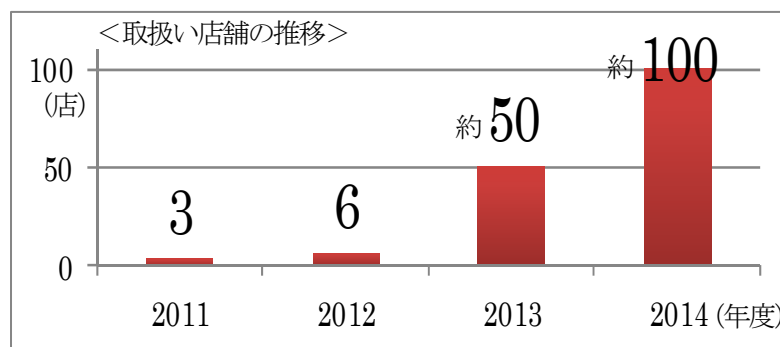
<ベックスコーヒーショップ>	
○期間	2014年11月10日～12月8日(なくなり次第終了)
○店舗数	81店舗 ※成田空港店、移動販売車を除く
○商品名	信州鹿肉ジビエドッグ
○価格	単品480円／ドリンク付きセット680円
○商品説明	信州の鹿肉を使用したソーセージと鹿肉のだしと赤ワインの爽やかな酸味のあるソースを挟んだホットドッグ。
○販売目標	20,000 食
○鹿肉の産地	長野県
○ソーセージ加工	
一次加工業者とその所在地	星野屋／長野県飯田市南信濃
二次加工業者とその所在地	(有)燦燦／長野県下伊那郡松川町
○ソース加工	
加工業者と所在地	まるこ福祉会／長野県上田市
○監修	藤木徳彦(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)

※上記のほか、当社運営のカフェにて信州ジビエカレーの販売を4店舗で予定しています。

## ■ 取り組みの背景

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、高たんぱくな食肉として注目される一方、近年国内で鹿が増え続け、鳥獣被害の対策が課題となっています。

2011年、2012年、2013年と、JR東日本が推進する地域再発見プロジェクトと連携、鳥獣被害対策で得られた鹿肉を活用し、藤木徳彦シェフ監修の信州“ジビエ料理”として期間限定各種メニュー(ハンバーガー・カレー・シチュー・ミートソースパスタ等)を提供しています。



## ■ 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。



○ベックスコーヒーショップ（上部写真右）：  
新宿駅、横浜駅、品川駅などのJR 東日本の首都圏エキナカに展開する駅カフェ。代表商品：ブレンドコーヒー（S230円）、B.L.T.サンド（410円）

## ■ 藤木徳彦(ふじきのりひこ)シェフのご紹介

日本ジビエ振興会代表。オーベルジュ エスポワール(長野県茅野市)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。



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。  
※資料中の価格は全て税込です。※画像は全てイメージです。※商品画像は.jpgデータでご用意しています。