

鹿肉の味わいをエキナカで手軽に！
ベックスコーヒーショップ 信州鹿肉ジビエカレー販売
～11月1日販売開始～

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クスコーヒーショップにおいて、2015年11月1日より、長野県産の鹿肉を使った「信州鹿肉ジビエカレー」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、現在ベッカーズにおいて販売している信州ジビエ THE★鹿肉バーガーも好評です。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。



(信州鹿肉ジビエカレー 単品 690円)



(ベックスコーヒーショップ 外観)

- 販売予定期間：2015年11月1日～同年11月30日 ※なくなり次第終了
- 販売店舗数：横浜北口店、秋葉原電気街口店など含む46店舗
- 商品名：信州鹿肉ジビエカレー
- 価格：単品690円/ドリンク付きセット890円/

ドリンクとサイドメニュー付きのスペシャルセット 990円

【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データをご用意しています。

(参考資料)

■ **商品説明** :数種類のスパイスを効かせ鹿肉の美味しさを最大限に引き出した香り高いカレー。
オーベルジュ・エスポワールのオーナー藤木シェフ監修。

■ **販売目標** : 15,000 食

■ **原材料等について** :

<鹿肉の産地> 長野県

<カレーの加工>

(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(長野県上高井郡高山村)
信州ジビエかとう(長野県南箕輪村)
信州富士見高原ファーム(長野県富士見町南箕輪村)
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) 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**:



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。

■ **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。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。

