

長野県×JR東日本グループで「ジビエといえば信州」を発信！ 長野県内飲食店と首都圏エキナカで「夏の信州ジビエ」をPRします

昨年度から信州ジビエ振興に向けて連携して取り組んでいる長野県とJR東日本グループは、今年度の取組の一つとして「夏の信州ジビエ」にスポットを当てた企画を実施します。

2017年夏の信州デスティネーションキャンペーンに向けて、信州ジビエをコンテンツとした観光流動の創出及び地域活性化を目指すとともに、「ジビエといえば信州」の定着を図ります。

長野県内 夏の信州ジビエ食べ歩きイベントを開催

実施内容 長野市内及び松本市等において、夏の信州ジビエ食べ歩きイベントを開催します。焼きジビエやフレンチ等、様々なジビエ料理が提供されます。ぜひこの機会に食べ比べてください！

期 間
○長野市内「ビールに合う夏ジビエ」
2016年7月25日（月）から2016年8月24日（水）まで
○松本市等「信州、夏ジビエをたべよう」
2016年7月15日（金）から2016年8月15日（月）まで
※参加店舗はホームページで更新 (<http://shinshugibierfair.naganoblog.jp/>)



鹿肉の自家製ラビオリ

首都圏 エキナカのカフェ47店舗で「夏鹿」メニューを展開

商品名 「信州ジビエ 夏鹿カレー」
販売店舗 ベックスコーヒーショップ 47店舗（長野県内1店舗 含む）
運営会社 ジェイアール東日本フードビジネス(株)
販売期間 2016年7月25日(月)から8月31日(水)まで ※なくなり次第終了
税込価格 単品690円 サイドメニューとドリンク付き1,010円
商品特徴 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に仕上げました。また、十六穀米を使用し（一部店舗を除く）トッピングには長野県産野沢菜を添えより信州らしさを表現しました。

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。
連動企画 「信州ジビエ 夏鹿カレー」取扱い店舗で配布するリーフレットを、長野県内の食べ歩きイベント参加店舗で提示した方には信州の鹿皮ストラップをプレゼントします。※なくなり次第終了



鹿皮ストラップ

なつじか
※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。



世界級リゾートへ、
ようこそ。山の信州

信州デスティネーションキャンペーン 2017.7.1-9.30

ジビエイベント続々開催予定!

ジビエといえば信州 🔍 で検索