

JR 東日本グループのファーストフードやホテルレストラン等で 高たんぱく、低カロリーで女性にも嬉しい「信州ジビエ」が続々登場！ 首都圏では「房総ジビエ」等各地のジビエもバリエーション豊かに展開

JR 東日本グループでは、地域再発見プロジェクトの一環として 2011 年から実施している「信州ジビエ」「房総ジビエ」等のジビエメニューを、今秋、バリエーション豊かに展開します。

- 首都圏では、「信州ジビエ」「房総ジビエ」等を活用したカジュアルなメニューから、本格的なホテルディナーを展開することにより、首都圏のお客さまにジビエの魅力を幅広くお届けします。
- 長野県内では、ホテル・駅ビルと連携し、「信州ジビエ」のメニューや商品を展開することにより、信州の魅力を発信します。

ヨーロッパでは秋の味覚として愛されているジビエをエキナカから発信することで、新たな食の価値を提供するとともに、地域が持つ優れた素材としてのジビエの定着を図ります。



(上) 中国料理「皇華」『美味彩ランチ A』
(株)ホテルメトロポリタン長野

(左) ベッカーズ『別格 信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー』
(ジェイアール東日本フードビジネス(株))

ジビエの魅力について



ヨーロッパでは高級食材として人気があるジビエ(Gibier)はフランス語で狩獲したシカ、イノシシなど野生の獣や鳥の肉のことをいいます。

ジビエは牛、豚、鶏などのような家畜と違い、個性的で四季により独特の風味があります。クセがあるイメージが浸透していますが、処理や調理法の研究により、美味しくクセもなく楽しめる食材となりました。ニホンシカは洋食だけでなく和食、中華のバリエーション調理が豊かです。高たんぱく質であるのに低カロリーで脂が少なく、赤身でヘム鉄をはじめとするミネラルも豊富に含まれていると言われており女性にも嬉しい食材です。ジビエのおいしさを実感してください。

(株)ホテルメトロポリタン長野 総料理長 板花 芳博
長野県信州ジビエ研究会役員 需要拡大部会長 兼 信州ジビエマイスター指導講師

■首都圏での展開

「信州ジビエ」「房総ジビエ」を活用したカジュアルなメニューから、本格的なホテルディナーを展開することにより、首都圏のお客さまにジビエの魅力を幅広くお届けします。

<ジェイアール東日本フードビジネス(株)>

ベッカーズ『別格 信州ジビエ ザ★鹿肉バーガー』 信州ジビエ<鹿>

2013年発売以来人気のハンバーガーが今秋も登場。
信州産鹿肉を使用したクセの少ないミートパティと、信州産あわび茸に鹿肉の旨みを加えた特製デミグラスソースを合わせ、自家焼成の酒種バンズで挟んだ季節限定の“ジビエ”バーガー。
鹿肉とあわび茸が持つ上品な香りも楽しめます。
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。

販売期間 2016年11月1日(火)~2017年1月31日(火) ※売切れ次第終了
価 格 720円(消費税込)
展開店舗 ベッカーズ/R・ベッカーズ 17店舗
提供食数 20,000食



あずみ『房総ジビエ 猪そば』 房総ジビエ<猪>

房総ジビエである猪肉を香り豊かなすき焼き風に仕立て、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。

販売期間 2016年11月1日(火)~2017年1月9日(月) ※売切れ次第終了
価 格 680円(消費税込)
展開店舗 あずみ 6店舗
提供食数 10,000食



<日本ホテル(株) 東京ステーションホテル>

レストラン「ブラン ルージュ」『秋の賞味会』 丹波産ジビエ<猪、鹿>、スコットランド産ジビエ<雷鳥>

秋の限定のスペシャルコース。白トリュフの芳醇な香りで食す天然赤座海老のフリカッセや、蟹とキャビアのガトー、風味豊かな丹波産仔猪肉のポワレのほか、雷鳥または本州鹿の、素材本来の力強い味わいを一皿に込めたジビエ料理をお召し上がりいただけます。
旬の食材で織り成す秋の美味しさを楽しむ、3日間限定の特別な機会です。

販売期間 2016年10月21日(金)~10月23日(日)
価 格 27,000円(消費税込・サービス料別)
※要予約 ※他の割引適用外
提供時間 ランチ 11:30 ~ 14:00 L.O. / ディナー 17:30 ~ 21:00 L.O.
お問い合わせ 03-5220-0014(「ブラン ルージュ」直通)



<イベント 上野駅信州産直市> 信州ジビエ<鹿>

昨年に引き続き、下記の期間で実施される「信州産直市」にて信州ジビエのPRを行います。

開催期間 2016年11月24日(木)~11月26日(土)



産直市イメージ(※昨年の様子)

■長野県内での展開

長野県内では、ホテル・駅ビルと連携し、「信州ジビエ」のメニューや商品を展開することにより、信州の魅力を発信します。

<(株) ホテルメトロポリタン長野>

中国料理「皇華」

『美味彩ランチ A』

信州ジビエ<鹿>

人気の「美味彩ランチ A」(主菜8種類より2品チョイス)に1~2種類の鹿肉メニューが加わります。

販売期間 2016年11月15日(火)~2017年2月15日(水)

価格 2,480円(消費税・サービス料込)

提供時間 ランチ 11:30~14:30

お問い合わせ 026-291-7064(中国料理「皇華」直通)



『ディナーコース 楊貴妃』

信州ジビエ<鹿>

人気のディナーコース「楊貴妃」に鹿肉料理が1種類加わります。

販売期間 2016年11月15日(火)~2017年2月15日(水)

価格 7,500円(消費税・サービス料込)

提供時間 ディナー 17:30~21:30 L.O.

お問い合わせ 026-291-7064(中国料理「皇華」直通)

日本料理「しなの」『季節会席 舞-まい-』

信州ジビエ<鹿>

季節の味覚を味わえる夜の会席「舞」に“鹿肉の大和煮”が加わります。

販売期間 2016年11月15日(火)~2017年2月15日(水)

価格 5,000円(消費税・サービス料込)

提供時間 ディナー 17:30~21:00 L.O.

お問い合わせ 026-291-7062(日本料理「しなの」直通)



カフェレストラン「アイリス」『信州ジビエ鹿カレー』

信州ジビエ<鹿>

信州産の鹿肉を使用。小麦粉を使わずに旬野菜・香味野菜・フルーツと共に長時間煮込んだキーマタイプの特製カレーです。

鹿肉のステーキと一緒に、野性味あふれる滋味をお楽しみください。

販売期間 通年

価格 1,390円(消費税込)

提供時間 10:00~21:00 L.O.

お問い合わせ 026-291-7061(カフェレストラン「アイリス」直通)



<(株)ステーションビル MIDORI>

長野駅に隣接する MIDORI 長野や松本駅に隣接する MIDORI 松本内の店舗で信州ジビエの商品を各種取り揃えます。お手軽な立ち飲みのおつまみから、お土産にしやすい加工品、ジビエに合うお酒など、ご当地ならではの「信州ジビエ」商品に出会えます。

展開期間 2016年11月15日(火)～2017年2月15日(水)

MIDORI 長野

※参加予定店舗

- ・1F キタノフーズブティック&カフェ
- ・2F 信州くらうど
- ・4F 東急ハンズ



信州ジビエ<鹿>等

MIDORI 松本

※参加予定店舗

- ・1F 城下町市場
- ・4F 水城漬物工場



信州ジビエ<鹿>等



商品展開イメージ(信州くらうど)

ベックスコーヒーショップ長野店

「信州ジビエカレー」

信州ジビエ<鹿>

数種類のスパイスを上手く効かせ、鹿肉の美味しさを最大限に引き出したカレー。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。

販売期間 通年

価格 1,030円(消費税込)



「信州ジビエ 鹿肉ハンバーグライス」

信州ジビエ<鹿>

弾力のある食感で、クセが無いのに肉を食べているのを実感する食べ応えです。甘味のある玉ねぎが入った自家製ドゥミグラスソースには、トマトペーストをたっぷり加えさっぱりと仕上げました。

販売期間 通年

価格 1,030円(消費税込)



地域再発見プロジェクトとは

JR 東日本グループが地域との連携を強化し、地元と共に知恵を絞る「共創」戦略のもと、鉄道ネットワークの特性及び首都圏での販路を持つメリットを活かしながら、更なる地産商品の掘り起こしや伝統文化、祭り等観光資源の紹介といった地域活性化を進めるプロジェクトです。



※掲載画像は全てイメージです。

※内容は予告なく変更になる場合があります。