

2021年7月8日



～3次産業の立場から、地域の1次産業、2次産業支援を～

「国産ジビエフェア」を開催！

【POINT1】 野生鳥獣による農林業被害や環境破壊が深刻化→ジビエ利活用の促進

【POINT2】 日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木徳彦氏が監修！

【POINT3】 安全・安心のお墨付き「国産ジビエ認証」※一部除く

株式会社JR東日本クロスステーション(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:西野 史尚)では、JR東日本グループで取り組む「地域再発見プロジェクト」の一環として、2021年7月15日(木)～9月30日(木)頃まで「国産ジビエフェア」を開催します。

JR東日本クロスステーションの飲食店事業を運営するフーズカンパニー「ベッカーズ」(ベッカーズ11店舗、R・ベッカーズ2店舗)、「THE BEAT DINER」(東京駅)では、国産鹿肉を使ったハンバーガーを販売します。また、物販店事業を運営するリテールカンパニーでは、コンビニエンスストア「NewDays」にて、ジビエ商品2品を販売します。

商品一覧

(左)【国産ジビエ 鹿肉バーガー】

- ・価格: 単品 740円/セット 1,070円(税込)
- ・販売箇所: ベッカーズ全11店舗、R・ベッカーズ2店舗 (計13店)

(右)【ジビエバーガー】

- ・価格: 単品 1,520円/セット 1,740円(税込)
- ・販売箇所: THE BEAT DINER (ザ・ビートダイナー グランスタ東京店)
- ・販売期間: 7月15日～9月末

販売予定数 約5,000食※2種合計



BECKER'S
BURGER



★ THE BEAT DINER

今年で販売9年目となる「ジビエバーガーシリーズ」は、2013年から累計13万食を販売する人気の商品です。国産鹿肉のクセの少ないパティの上に、ベッカーズではあわび茸、THE BEAT DINERではマッシュルームをソテーしてのせました。そして特製オリジナルジビエソースは、鹿肉の旨みを閉じ込めて仕立てた自慢のソース。ジビエソースの旨みと具材の香りが特徴の上品なハンバーガーに仕上がりました。

また、この2種の商品は、国産ジビエ認証制度の基準をクリアした施設で適切に処理した鹿肉を使用しております。

(左)【真田カルパス】

- ・価格: 259円(予定/税込)
- ・販売箇所: NewDays各店舗 ※一部店舗で取り扱いがない場合があります
- ・販売期間: 7月20日(火)～8月9日(月)
- ・商品特長: 国産の鶏肉と豚肉に信州産の鹿肉を加えたカルパスです。

(右)【猟師工房ジビエ鹿肉カレー】 ※「国産ジビエ認証」対象外

- ・価格: 518円(予定/税込)
- ・販売箇所: レトルトカレー取扱いのあるNewDays(中・大規模店57店舗)
- ・販売期間: 7月20日(火)～8月9日(月)
- ・商品特長: 東京大学「狩人の会」と共同で開発したジビエ鹿肉カレーです。



NewDays

鹿肉の栄養成分について

シカ肉は、ヘルシーな食材です。牛肉と比べると高たんぱく質、低脂質(6分の1)で、エネルギーが半分です。また、鉄分を多く含み、牛肉の2倍です。

引用元: 農林水産省Webサイト

- ① ニホンジカ、赤肉、生
- ② 和牛肉(サーロイン)、赤肉、生
- ③ 肉、脂身つき、生
- ④ 大型種肉(肩ロース)、脂身つき、生

栄養成分の比較 (100gあたり)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄分 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (μg)
①シカ肉	119	23.9	4.0	3.9	0.20	0.35	0.60	1.3
②牛肉	294	17.1	25.8	2.0	0.07	0.17	0.35	1.4
③イノシシ肉	244	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
④豚肉	237	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

出典: 文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

【POINT1：野生鳥獣による農林業被害や環境破壊が深刻化→ジビエ利活用の促進】

JR東日本グループが取り組む「地域再発見プロジェクト」の一環として、JR東日本クロスステーション フーズカンパニーでは、2010年よりジビエメニューの開発販売を行い、今年で12年目となります。

2010年：「信州職材フレンチおつまみ」を販売 ※当時：（株）日本レストランエンタプライズ

2011年：東京・上野駅のカフェ店舗で「信州ジビエカレー」などを販売 ※当時：ジェイアール東日本フードビジネス（株）

当時から「中山間地で野生鳥獣による農林業被害や環境破壊が深刻化している」、「捕獲された鳥獣肉の利活用率は低い」、「日本における野生鳥獣肉のイメージは、臭くて固い」、「調理方法が分からない」などのマイナスイメージが先行し、利活用には課題がありました。

今年、株式会社JR東日本クロスステーションとして、NewDaysを運営するリテールカンパニーと合同で「国産ジビエフェア」と題して、ジビエ利活用の推進に取り組んで参ります。

【POINT2：日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木徳彦氏が監修！】

ジビエバーガーについては、前述した一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事であり、長野県茅野市オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフの藤木徳彦氏が商品を監修しています。

一般社団法人日本ジビエ振興協会は、「おいしいジビエを日本の食文化として普及させ、地域に貢献する」を理念に、各地でジビエ料理講習会や美味しいジビエのための解体講習会を実施しています。

現在も引き続き、お手軽レシピ提案、メニュー開発、調理・飲食店経営のアドバイス、加工品開発など、楽しむために新鮮な切り口のお料理を提案することも含め、食を核とした地域興しに尽力されています。



【POINT3：安全・安心のお墨付き「国産ジビエ認証」】

消費者がジビエをいつでも安心・安全に食すことができるように、農林水産省が2018年に「国産ジビエ認証制度」を制定しました。日本ジビエ振興協会は、農林水産省から本制度の認証機関として登録を受け、食肉処理施設の審査を行っています。

日本ジビエ振興協会の認証審査員は、全員獣医師の資格所有者。全国に13名登録されており、現役のと畜検査員やそのOB、ジビエを専門とする研究者で、シカやイノシシの解体処理時の衛生管理について専門知識をもっています。

今回の「国産ジビエフェア」で販売される以下の商品は日本ジビエ振興協会の審査によって国産ジビエ認証を取得した商品で、さらに安心して食べることができます。

- ・国産ジビエ 鹿肉バーガー（ベッカーズ全11店舗、R・ベッカーズ2店舗）
- ・ジビエバーガー（THE BEAT DINERグランスタ東京店）
- ・真田カルパス（NewDays 約300店舗）

