

<報道関係者各位>

2022年2月9日

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー

ベッカーズにて2月15日から、ジビエバーガーを約5,000食限定販売開始！
～お客さまの好評を受けて再販売決定！～
【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」

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー(所在地:東京都台東区/カンパニー長:日野 正夫)は、昨夏、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、国産鹿肉を使ったハンバーガー「国産ジビエ 鹿肉バーガー」を販売しておりました。このたび、お客さまからのご好評にお応えするため、2022年2月15日(火)～3月31日(木)頃まで「ベッカーズ」(ベッカーズ9店舗、R・ベッカーズ2店舗)で、約5,000食限定で再販売いたします！

商品一覧

【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9店舗、R・ベッカーズ2店舗 (計11店舗)
- 販売予定数: 約5,000食(無くなり次第終了)
- 販売期間 : 2022年2月15日(火)～3月31日(木)



今年で販売10年目となる「ジビエバーガー」は、2013年から累計14万食を販売する人気の商品です。クセがなくヘルシーな鹿肉のパティの上に、あわび茸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。

【鹿肉の特徴】

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、鉄分を多く含み、その量は牛肉の2倍です。 [出典:農林水産省Webサイト](#)

ベッカーズとは

エキナカでレストランクオリティのハンバーガーを提供する「ファーストフードレストラン」がコンセプトのハンバーガーショップです。ハンバーガーに使用するバンズ、ブリオッシュは全て自家製で毎日お店で焼いています。注文を受けてから作るハンバーガーがおすすめです。バラエティ豊かなラインナップでお客さまをお迎えします！

1986年11月 第一号店が「新宿三井ビルディング」にオープン

2021年11月 35周年を迎える

【公式サイト】 <https://foods.jr-cross.co.jp/beckers/>



【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：「信州食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。

今年もジビエバーガーを通じて、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全・安心に食する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 鹿肉バーガー」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。

