

<報道関係者各位>

2023年9月20日

ジビエメニュー販売 連続14年目！スパイシーなカレーでジビエメニュー体験
9月26日(火)からベックスコーヒーショップで
「国産ジビエ 鹿肉カレー」を期間限定販売開始！

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：東京都渋谷区 /カンパニー長：深谷光浩）は、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、2023年9月26日（火）から「ベックスコーヒーショップ（ライスメニュー取り扱い店：55店舗）」で、「国産ジビエ 鹿肉カレー」を期間限定で販売します。

JR東日本クロスステーション フーズカンパニーでは、2010年からジビエメニューの開発販売を行い、今年で14年目となります。野生鳥獣による農作物被害額は155億円（2021年度：農水省調べ）と依然として多く、昨年に引き続き、エキナカカフェでの、「国産ジビエ 鹿肉カレー」を通じて、食資源としてのジビエの利活用拡大に協力します。



(国産ジビエ 鹿肉カレー 単品980円)



(ベックスコーヒーショップ外観イメージ)

【商品詳細】

- 商品名：国産ジビエ 鹿肉カレー
- 価格：単品 980円（税込） / ドリンクセット 1,220円～（税込）
- 販売箇所：ベックスコーヒーショップ（ライスメニュー取り扱い店：55店舗）
- 期間：2023年9月26日（火）からなくなり次第終了
- 販売目標数：約15,000食
- メニューの特徴：スパイシー感のあるキーマカレーをイメージした、国産ジビエの鹿肉カレー。ソテーした鹿肉の深い味わいや、赤ワインやチャツネの甘み、各種スパイスの食感も楽しめます。（国産ジビエ認証取得の鹿肉使用）

<鹿肉の特徴>

鹿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（1/6）で、エネルギーが半分です。また、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）



(日本ジビエ振興協会 藤木徳彦氏)

- メニュー監修：日本ジビエ振興協会 藤木徳彦氏

【POINT1】 野生鳥獣による農林業被害が深刻化→ジビエ利活用の促進

JR東日本クロスステーション フーズカンパニーでは、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、2010年からジビエメニューの開発販売を行い、今年で14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）

2014年：農林水産省第22回優良外食産業表彰地域社会貢献・環境配慮部門大臣賞受賞（鹿肉バーガー／ベッカーズ）

※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。

農水省の調べによると、野生鳥獣による農作物被害額は、依然として多く（239億円：2010年度⇒155億円：2021年度）、エキナカカフェでの、「国産ジビエ 鹿肉カレー」の販売を通じて、食資源としてのジビエの利活用拡大に協力します。

【POINT2】 日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木徳彦氏が監修

「国産ジビエ 鹿肉カレー」は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・エスパワール 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 鹿肉カレー」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鹿肉の商品で、さらに安心して食べることができます。

詳細はこちら（日本ジビエ振興協会Webサイト）

https://gibier.or.jp/gogogibier/giber_center/



【ベックスコーヒーショップとは】

首都圏の駅ナカを中心に約 70 店舗を展開するコーヒーショップです。世界中から厳選したコーヒー豆を使用し、店内でコーヒー豆（ブレンドコーヒー・ラテ向け）を挽くことで香り高いコーヒーをご提供いたします。フードメニューは、モーニングメニューとランチ以降のメニューをご用意しており、店内で作るこだわりのパニーニが人気です。

1995年7月 第一号店が JR 大宮駅に開業。

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