

信州ジビエ 鹿カレー

信州・長野県の山の恵みを味わおう

各日
5食
限定



信州ジビエの鹿肉を愉しめるカレーが大集合！

100%長野県産の鹿肉を使用したジビエカレーを店内でご賞味ください

1月14日～

しかカレー (タカ商)

信州産シカ肉認証施設である長野市ジビエ加工センターの鹿肉を使用。鹿骨でスープをとり、長時間煮込んだ深みのあるレトルトカレーです。
ながのいのち認定商品

1,119円(税込1,230円)



1月28日～

信州森の鹿肉カレー (信州セキユーフーズ)

信州産シカ肉認証施設の「長野市ジビエ加工センター」で処理した100%信州産の鹿肉を使用。玉ねぎ・スパイス・赤ワインで煮込んだ鹿肉カレーをお楽しみください。

1,119円(税込1,230円)



2月11日～

しなの鹿カレー (東翔)

北信濃高山村の猟師である宮川名人から直接譲り受けた美味しいジビエ(ニホンジカ)を使用。じっくり煮込みオリジナルのスパイスで仕上げた滋味深い味わいのカレーです。

1,119円(税込1,230円)



2月25日～

信州鹿肉カレー (信州ナチュラルフーズ)

鹿肉はヨーロッパでは高級なジビエ料理として親しまれています。カントリーレストランの人気メニューである鹿肉のたっぷり入ったカレーをそのままレトルトカレーにしました。

1,119円(税込1,230円)



期間限定

食べてもらおう！ 信州ジビエ鹿カレーキャンペーン

1月14日～3月10日

SNS投稿で   **珈琲チケット** 1,800円相当
〈3枚綴り〉
もれなくプレゼント

店内で鹿カレーをご注文後、お食事風景や
お料理の感想をInstagramなどに投稿をお願いします。

※レジにて投稿画面をご提示ください。※投稿したご本人様のみ進呈対象となります。



スタンプラリー
抽選でアフタヌーンティー
ペア5組10名様
プレゼント

1食ご注文につきスタンプ1個進呈
スタンプ2個で1口応募
4個なら2口分として応募可能

※当選された方にのみお電話にてご連絡差し上げます。
※阪急三番街店にてアフタヌーンティーをご予約ください。



※写真はイメージです。季節により食材や提供時の器が変わる場合がございます。※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。

「信州ジビエ」を食べに行こう!

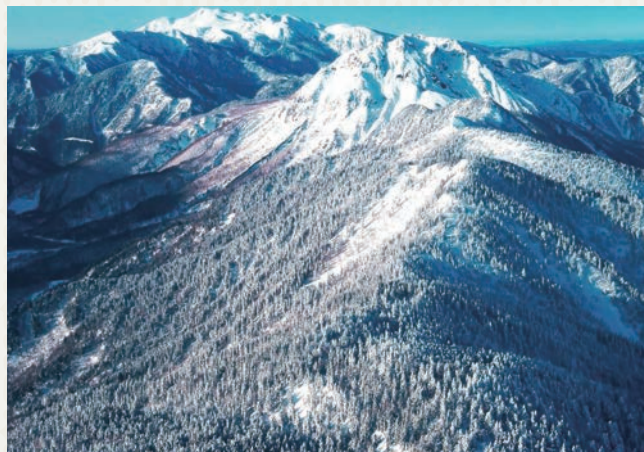


山国の伝統的食文化から 新たな信州ブランドへ

豊かな自然に恵まれた山国、長野県においてジビエは食文化のひとつとして伝統的に受け継がれてきました。

日本に仏教が伝来してから江戸時代まで、動物を殺生し食用とすることを忌み嫌っていた時代がありましたが、冬季には食料の多くを狩猟肉から取っていた長野県諏訪地方の山間では狩猟の免罪符「鹿食免(かじきめん)」を諏訪大社から授かった者は狩猟ができ、その肉を人々は自然の恵みとして、長い冬を乗り越えてきました。その後、大正年間に遠山郷(飯田市南部)に山肉専門店が誕生したのを始まりとして、長野県内では山の、森の育んだ大切な命を提供する店が徐々に増えてきました。

近年増えすぎたニホンジカによる農林業や環境への被害が深刻化する中で、長野県では捕獲したシカを自然の恵み(ジビエ)として有効活用する取り組みを本格化。2007年には独自に「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」「信州ジビエ衛生マニュアル」を策定し、衛生的な環境でジビエを生産する体制を整えています。山国の伝統的食文化から、新たな食の喜びの創造へ。「信州ジビエ」は今注目の信州ブランドです。



ジビエ(ニホンジカ)の 魅力とSDGs



健康・美容に優れた食材

ニホンジカは、牛や豚に比べて高タンパク質・低カロリーかつ、ビタミンや鉄・亜鉛などのミネラルが豊富で健康や美容に役立つ優れた食材です。



食べることでSDGs

ニホンジカによる農作物や林産物、高山植物の食害は、長野県をはじめ全国各地で深刻化し、被害対策のための捕獲を進めるだけでなく、捕獲した個体を地域資源として食肉利用する取組が広がっています。ジビエを積極的に食べることで、森林や環境の保全、農林業者・猟師の活動支援、外食産業の活性化等、地域が抱える様々な課題解決に貢献します。

