

平成27年7月1日

獣害対策により駆除された鹿肉を有効活用したレトルトカレー 「淡海(おうみ)の国・滋賀 鹿肉の煮込みカレー」を発売

滋賀県下で、カレーハウスCoCo壱番屋を12店舗フランチャイズ展開する株式会社アドバンス(本社:滋賀県長浜市、代表取締役:岡島洋介)は、7月1日(水)より『淡海(おうみ)の国・滋賀 鹿肉の煮込みカレー』を発売します。



<開発の経緯>

滋賀県では、野生のニホンジカによる農林被害が深刻で、被害額は年間1億2千万円にもものぼっています。地域住民の方々と行政とが一体となり、駆除等の対策が行われていますが、駆除したあとの処分にも多大な労力と費用が必要です。

その鹿肉を有効活用することが地域貢献に繋がるとの考えから、従来より店舗オリジナルメニューとして鹿肉を使ったカレーを販売していますが、今般新たにレトルトカレーを開発し、以下の店舗にて発売することといたしました。

なお、今回のレトルト製品は、株式会社壱番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役:浜島俊哉)栃木工場にて製造したものです。

商品名	淡海(おうみ)の国・滋賀 鹿肉の煮込みカレー		
価格	600円(税込)	容量	220g
発売日	平成27年7月1日		
発売店舗 (12店舗)	長浜8号バイパス店、彦根中藪店、八日市春日町店、大津におの浜店、草津野路店、守山播磨田店、栗東インター店、東近江五個荘店、近江八幡サウスモール店、EXPASA多賀店、大津堅田店、高島安曇川店		

<このリリースに関するお問合せ先>

株式会社アドバンス 担当:川森 TEL 0749-62-9026
株式会社壱番屋 広報担当 TEL 0586-81-0792

以上