



三重県内のココイチ限定

三重県産の鹿肉を使用した「みえジビエ鹿肉カレー」を 初めてレトルトで発売!

-5月1日より数量限定で販売開始-

株式会社壱番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守)は、2023年5月1日(月)から 三重県内のカレーハウス CoCo 壱番屋で、三重県とのコラボレーション商品として「みえジビエ鹿肉カレー」を販売いたします。

■ジビエ利用の取り組み

現在、日本国内の多くの地域で野生鳥獣の生息数が増加 し、自然生態系や農林業への被害が深刻化しています。対 策としてハンターによる狩猟など、増えすぎた鹿などを適 正な数に減らす取り組みが続けられています。

また、野生鳥獣を地域の有用な資源として活用するため、ジビエ料理の利用が広がっています。カレーハウス CoCo 壱番屋は、安全でおいしく食べられるよう活動を進める三重県庁の取り組みに賛同し、2012年より「みえジビエ」の鹿肉を使ったコラボメニューを共同開発して県内の店舗で販売してきました。

■鹿肉を使った初のレトルトカレーとして発売

鹿肉は、脂肪が少なく低カロリーでありながら、高タンパク質で鉄分を多く含む食材として注目されています。第9弾となる今回は、ご自宅やお土産品、アウトドアでも楽しんでいただけるよう、初のレトルトカレーとして店頭にて販売いたします。豊かな自然で育まれた「みえジビエ」の鹿肉を、スパイスとオニオンソテーを効かせたソースで柔らかく煮込みました。

<商品概要>

●商 品 名:みえジビエ鹿肉カレー(レトルト食品)

●内容量:200g

●価格:850円(税込)

●販売期間:2023年5月1日(月)から。なくなり次第終了 ●販売店舗:カレーハウス CoCo 壱番屋 三重県内の全28店舗





店内提供はございません。画像はイメージです。

[お問い合わせ先]

株式会社壱番屋 広報課 TEL. 0586-81-0792 E-mail. pr@ichibanya.jp