

2017年4月

〈洛西高島屋 35 周年特別企画〉

新たな食文化「ジビエ」を食卓へ

京都丹波の森が育んだ「ジビエ」をご紹介します

■会期：2017年4月19日(水)～4月25日(火)／営業時間：午前10時～午後6時30分

■会場：洛西高島屋(らくさい・たかしまや)1階特設会場(京都市西京区)

近年、肉ブームが起こり、品質、味にこだわった多種の牛・豚・鶏肉が市場に登場しました。そうした状況のもと、新たなおいしい肉を求めらる中で注目され始めたのが「ジビエ」(鹿や猪など食材として捕獲された野生鳥獣の肉)です。その味は濃く、深く、滋味深さがあり、ジビエを扱う飲食店も増えています。

また、野生鳥獣の肉は山野を駆け巡ったり、大空を舞うことで育まれた天然の肉です。そのため、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も高くヘルシーな食材であることから、健康志向の方々からも注目されています。

しかし、実際に店頭で販売されていることも少なく、調理法が難しいとのイメージもあり、家庭の食卓に登場する機会は少ないのが現状です。

そこで、洛西高島屋では、ジビエをもっと気軽に、安心してお楽しみいただけるよう、ジビエの取り扱いポイントや調理方法をご紹介します。“森のめぐみ”であるジビエを新たな食文化として多くのお客様に発信していきたいと考えております。

また、今回は、「森の京都」の魅力を発信する京都府にもご賛同をいただき、ともに取り組んでいきます。

開催内容**①<京丹波自然工房>による、鹿肉、猪肉のコンサルタント販売(試食あり)**

ジビエの処理・加工を専門とする<京丹波自然工房>が、国のガイドラインに従い、丁寧に処理・加工した鹿肉、猪肉をご用意。

鹿肉、猪肉の生肉をひと口サイズにスライス・カットし、真空パックにして冷凍した状態で販売いたします。

<京丹波自然工房>のスタッフが、ジビエを扱うポイントや、調理方法をお客様にお伝えいたします。

【特別企画】

梅花女子大学 食文化学科教授(元 グランドプリンスホテル京都 総料理長)の神田正幸さんをご来場。鹿肉のおいしい召し上がり方を教えてください。

○日時：4月19日(水)、4月22日(土)／両日とも 午前11時～午後2時

②<カゴメ>×<京丹波自然工房>とのコラボによるイベント「ジビエのお手軽料理講習会」を開催

カゴメ株式会社が開発した、ご家庭でも簡単にお作りいただけるレシピを、カゴメ株式会社のスタッフが調理実演をしながらご紹介します。

4月23日(日)午前11時～、午後1時～、午後3時～ の3回開催いたします。(各回約20分間)

お問い合わせ 高島屋 広報・IR室 広報担当：坪田 彩・中川真理
TEL 075(252)7236(広報直通)

※媒体でご紹介くださる際は、洛西高島屋 TEL 075(332)1111(代)
〈携帯電話〉坪田 080-8931-7067 中川 090-5660-0579

■商品の販売について

鹿肉、猪肉の生肉をひと口サイズにスライス・カットし、真空パックにして販売(冷凍)

<京丹波自然工房>によるコンサルタント販売を行い、ジビエの扱い方、調理方法をお伝えします。

○参考価格

鹿肉(100g) 本体価格 550円～800円程度

猪肉(100g) 本体価格 1,150円～1,500円程度



<京丹波自然工房>→

京都丹波産 鹿肉(モモスライス) (100g) 税込 594円

※ジビエは生食はできません。食材の中心温度が、摂氏 75℃以上を 1分、またはこれと同等以上の効力を有する方法により、十分な加熱が必要です。

※ジビエの調理に使用した調理器具は、処理終了ごとに十分な消毒を行う必要があります。

【ご参考】<京丹波自然工房>について

(株)ART CUBEが手がけるブランドで、京都府船井郡京丹波町にて、ジビエの処理、加工、販売を行っています。

「京の食品」をより安心してみなさまにご購入いただけるように、京都府が創設した品質管理基準「きょうと信頼食品登録制度」の鹿肉等処理類の登録施設です。(登録番号 26-001 号を取得)

また、農林水産省監修の「野生鳥獣被害防止マニュアル 捕獲鳥獣の食肉利活用の手法」においても、「衛生・品質に特化した取り組み」のモデル施設として紹介されています。

ジビエとして肉を提供することを念頭に置き、銃ではなくわな猟で捕獲。徹底した放血を行い、その後、衛生的な施設で速やかに食肉処理を行うことで、独特の臭みを抑えたおいしいお肉を提供しています。

■イベントについて

<カゴメ>×<京丹波自然工房>×<洛西タカシマヤ>

「ジビエのお手軽料理講習会」を開催

○日 時：4月23日(日) 午前11時～、午後1時～、午後3時～ の3回(各回約20分間を予定)

○会 場：洛西高島屋 1階 エスカレーター横 特設会場

○参加費：無料

○内 容：京丹波自然工房とカゴメ株式会社にご協力をいただき、ジビエをおいしくいただく調理のポイントをご案内。

さらに、カゴメ株式会社がレシピ開発したご家庭でも簡単に作れるジビエ料理を調理実演を通じてご紹介します。(調理実演は、カゴメ株式会社のスタッフの方に行っていただきます。)

料理実演で作ったメニューは、お客様に、その場で出来立てをご提供し、ジビエのおいしさを味わっていただきます。



←料理講習会一例 「鹿のトマト煮」

※写真はイメージです。