

「ジビエ」をもっと身近に、手軽に楽しんで！

洛西高島屋にて京都丹波産ジビエを初の常設販売化

洛西高島屋(らくさい・たかしまや)1階食料品売場(京都市西京区)

※営業時間:午前10時～午後6時30分

洛西高島屋では、7月12日(水)より、1階食料品売場においてジビエ販売コーナーを設け、高島屋として初の常設販売をスタートいたします。また合わせて、ジビエ惣菜2品を期間限定でご用意いたします。

消費者の健康志向の高まりとともに、栄養価が高くヘルシーな食材であるジビエへの注目は高まっています。しかし、実際に店頭で販売されることは少なく、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、今年4月に、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するイベントを開催。多くのお客様よりご興味・ご関心をお寄せいただきました。こうしたことを受け、安心安全でおいしいジビエをいつでもご提供できるよう、ジビエの常設販売をスタートいたします。また、精肉だけでなくジビエ惣菜の販売を行うことで、より多くのお客様にジビエをご提供する機会をつくっていきます。

洛西高島屋は、ジビエの常設販売化を通じて安心安全でおいしいジビエを、より多くのご家庭にお届けしたいと考えております。

■展開商品について

①<京丹波自然工房>が処理・加工した、鹿肉、猪肉を販売

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。また、常設販売コーナーにおいて、月に2回ほどのペースで試食販売を行っていく予定です。

○取り扱い商品点数:約15種類

○参考価格:鹿肉(100g) 本体価格 約550円～900円

猪肉(100g) 本体価格 約1,150円～1,500円



←<京丹波自然工房>
京都丹波産
鹿肉(モモスライス)
(100g) 税込 648円



↑4月に開催したイベントでの販売商品

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)・FAX 075(252)7302(広報)
※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

②ジビエ惣菜を期間限定販売

ジビエの常設販売スタートを記念して、期間限定でジビエ惣菜を2種類ご用意いたします。

ジビエ惣菜は、7月12日(水)～7月18日(火)に1階食料品特設会場で開催の催事「The 肉フェア」にて販売いたします。

<ソルプレーザ>京丹波猪肉ソーセージとじゃが芋ピザ

(1枚) 税込 1,181円

猪肉ソーセージのジューシーかつ滋味深い味を引き出すため、トマトソースをベースとしたさわやかな味のソースをつかったピザです。



<肉のしげくに>鹿肉コロッケ (1個) 税込 162円

鹿肉のあっさりとした味が、ホクホクとしたじゃがいもに絶妙に合うコロッケです。

■<京丹波自然工房>が特別出店

ジビエの常設販売化に合わせて、<京丹波自然工房>が「The 肉フェア」(7月12日～18日開催)に出店。スタッフが、試食販売をしながら、ジビエの取り扱い方などをご説明し、商品をご紹介致します。

■梅花女子大学 教授 神田正幸さんをご来場

梅花女子大学 食文化学部 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。

会場での実演を交えながら、ジビエのおいしい召し上がり方を教えてください。



○日時：7月12日(水)、7月15日(土)
両日とも 午前11時～午後2時



神田正幸 教授

←4月に開催したイベントにおける実演の様子

また、会場では、梅花女子大学の学生たちが考案した、ご家庭向けにおすすめのジビエ料理レシピ2種類をご紹介します。(レシピは、チラシでのご紹介のみ。実演はございません。)

※紹介予定レシピ:「鹿肉と猪肉のコロッケ」、「鹿ロース肉のロティ 大根おろしポン酢ソース」

【ご参考】<京丹波自然工房>について

㈱ART CUBEが手がける施設で、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。