

～北海道産ジビエ「エゾ鹿」を使用したバーガー！！～

『エゾ鹿バーガーシングル』、『エゾ鹿バーガーダブル』

2019年2月1日(金)より北海道内7店舗限定販売！

株式会社ロッテリア(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:那須誠司、以下:ロッテリア)は、北海道産ジビエ「エゾ鹿」を使用した『エゾ鹿バーガーシングル』、『エゾ鹿バーガーダブル』を、2019年2月1日(金)より北海道内のロッテリア7店舗限定で販売いたします。



店舗限定・数量限定

Gibier Burger
北海道産ジビエ
エゾ鹿バーガー
シングル/ダブル

エゾ鹿バーガーシングル 単品 ¥800
エゾ鹿バーガーダブル 単品 ¥1,000

セット(ふるポテ・ドリンク) ¥1,190
セット(ふるポテ・ドリンク) ¥1,390

ロッテリアでは、2016年4月にインバウンドのニーズや観光地として盛り上がる“北海道”の食材を使用したご当地バーガーとして、北海道産ジビエ「エゾ鹿」を使用した「エゾ鹿バーガー」を販売、昨年も期間限定として店舗限定で復活販売し、大変ご好評をいただきました。

そしてこのたび、お客様からのご要望にお応えして、2019年2月1日(金)より北海道内のロッテリア7店舗限定で販売いたします。

「エゾ鹿バーガー」のパティは、牛肉や豚肉に比べて高タンパク、低カロリーで鉄分も豊富といわれている、北海道産のエゾ鹿肉を適切な処理を行い^{※1}、約3mmに挽き、パン粉などを加えてふっくら食感のパティに仕上げました。その上にローストした国産玉ねぎをトッピングし、味の決め手となるソースには、赤ワイン、ブイヨン、りんご等を加えてじっくり煮込んで仕立てた、濃厚で味わい深いロッテリアオリジナル「デミグラスソース」を採用しました。それらをレタスとともにバンズで挟んだ、シンプルながらも北海道産ジビエ「エゾ鹿」の食材を生かしたご当地バーガーです。

また、ボリュームもパティを1枚使用した『エゾ鹿バーガーシングル』と、パティを2枚使用した『エゾ鹿バーガーダブル』の2種類でご用意いたしました。

ぜひこの機会に、北海道内のロッテリア7店舗限定の「エゾ鹿バーガー」をお楽しみいただきたいと思います。

※1:「エゾシカ肉処理施設認証制度」に基づいて、適切な処理を行ったエゾ鹿肉使用。

ロッテリアは、今後ともお客様の期待に応える商品づくり、店舗展開を次々に実現していきます。

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社ロッテリア

Tel: 03-3760-9690 / Email: press@noelcom.co.jp

※ お客様からのお問い合わせ先: 株式会社ロッテリア お客様相談センター Tel. 0120-070-612

参考資料

【「エゾ鹿バーガー」商品概要】

販売期間:2019年2月1日(金)～販売終了日未定

販売店舗:ロッテリア北海道内7店舗

※札幌中央店、JR札幌店、札幌アピア店、札幌オーロラタウン店、サッポロファクトリー店、旭川春光イオン店、旭川A.s.h店(順不同)



商品名:『エゾ鹿バーガーシングル』

価格:単品 800 円(税込)、ふるポテセット 1,190 円(税込)



商品名:『エゾ鹿バーガーダブル』

価格:単品 1,000 円(税込)、ふるポテセット 1,390 円(税込)

*ふるポテセットは、各商品+『ふるポテ』+『ドリンク M』のセットです。

【「エゾシカ肉処理施設認証制度」について】



北海道では、エゾシカ肉の処理を行っている食肉処理施設の自主的な衛生管理を推進するとともに、エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理を行う食肉処理施設を認証することにより、安全安心なエゾシカ肉の提供と販路拡大を図り、地域ブランド化を推進することを目的とし、エゾシカ肉ブランド力向上検討会やエゾシカ肉処理施設認証制度設計委員会において検討を重ね、2015年12月、「エゾシカ肉処理施設認証制度」を創設し、2016年10月に初めての認証施設の決定を行い、運用を開始。

【ロッテリア会社概要】

会社名:株式会社 ロッテリア

代表者:代表取締役社長 那須誠司

本社所在地:東京都新宿区西新宿 3-20-1

創立日:1972年2月9日

資本金:1億円

業務内容:ファストフード・レストランチェーン経営

URL: <https://www.lotteria.jp>