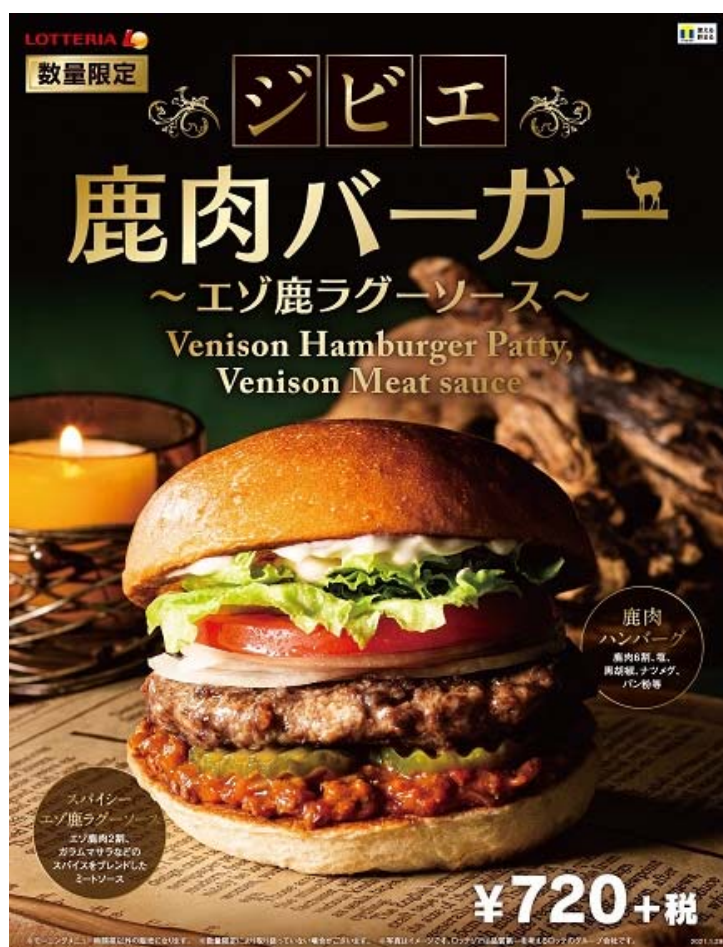


～2021年最初の29肉(ニク)の日は、ジビエ鹿肉を使用した贅沢バーガー～
『ジビエ 鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』
 2021年1月29日(金)から全国117店舗で限定販売!

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、『ジビエ 鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』を2021年1月29日(金)から全国117店舗にて限定販売いたします。



ロッテリアでは、2016年4月から地元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、2019年には大分県・熊本県産の鹿肉を使用した「ジビエ鹿肉バーガー」を期間限定で販売し、大変ご好評をいただきました。

そしてこのたび、2021年最初の29肉(ニク)の日に合わせ、農林水産省制定「国産ジビエ認証」※1制度の基準をクリアした長野県の工場で適切に処理した鹿肉を使用した『ジビエ 鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』を限定店舗で販売いたします。

『ジビエ 鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』の鹿肉ハンバーグパティ※2は、牛肉や豚肉に比べて高タンパク、低カロリーで鉄分豊富といわれている鹿肉を全体の6割使用し、パン粉や黒こしょう、ナツメグなどの香辛料を加えて、より本格的に鹿肉の風味と旨味を味わえるように仕上げました。

味の決め手となるソースには、エゾ鹿のひき肉を使用し、鹿肉の旨味を引き出すガラムマサラや数種のスパイスをブレンドしたスパイシーな「エゾ鹿ラグーソース」を採用しました。それらをマヨネーズ、レタス、トマト、スライスオニオン、ピクルスとともにバンズで挟んだ、ジビエ鹿の食材を生かしたバーガーです。

また、一般社団法人日本フードサービス協会主催の「全国ジビエフェア」にも参加し、ジビエの普及・振興にも貢献してまいります。

今般自宅やオフィスでの食事の機会が増加している中、ロッテリアの商品をテイクアウトでもお得にお楽しみいただきたいと考えております。

※1:国産ジビエ認証制度の規定に基づき、認証を受けた食肉処理施設において適切な処理が行われた鹿肉およびイノシシ肉を原料とした加工食品のみが使用できる「国産ジビエ認証マーク」です。ロッテリアのジビエ鹿肉バーガーは認証を受けた施設で処理された鹿肉を使用しています。

※2:長野県、宮崎県、大分県、島根県、鳥取県、徳島県、高知県、静岡県、京都府、岐阜県産(順不同)。

*価格はすべて税抜です。*消費税:テイクアウトの場合8%、店内飲食の場合10%。

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

参考資料

【商品概要】



商品名:『ジビエ 鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』

販売期間:2021年1月29日(金)~数量限定販売

価格:720円

商品概要:鹿肉ハンバーグパティ^{※2}は、農林水産省制定「国産ジビエ認証」^{※1}制度の基準をクリアした長野県の工場適切に処理した、低カロリーで鉄分豊富といわれている鹿肉を全体の6割に使用し、パン粉や黒こしょう、ナツメグなどの香辛料を加えて、より本格的に鹿肉の風味と旨味を味わえるように仕上げました。味の決め手となるソースには、エゾ鹿のひき肉を使用し、鹿肉の旨味を引き出すガラムマサラや数種のスパイスをブレンドしたスパイシーな「エゾ鹿ラグーソース」を採用しました。それらをマヨネーズ、レタス、トマト、スライスオニオン、ピクルスとともにハンズで挟んだ、ジビエ鹿の食材を生かしたバーガーです。

※1:国産ジビエ認証制度の規定に基づき、認証を受けた食肉処理施設において適切な処理が行われた鹿肉およびイノシシ肉を原料とした加工食品のみが使用できる「国産ジビエ認証マーク」です。ロッテリアのジビエ鹿肉バーガーは認証を受けた施設で処理された鹿肉を使用しています。

※2:長野県、宮崎県、大分県、島根県、鳥取県、徳島県、高知県、静岡県、京都府、岐阜県産(順不同)。

販売店舗:ロッテリア全国117店舗

(関東50店舗、関西25店舗、北海道5店舗、東北3店舗、北陸1店舗、中部25店舗、九州8店舗)

札幌中央店、サッポロファクトリー店、仙台一番町店、秋田ステーショントピコ店、福島エスパル店、取手アトレ店、宇都宮パセオ店、狭山店、EQUIA東武動物公園店、新所沢パルコ店、草加ヴァリエ店、幕張アミューズモール店、市原サービスエリア上り店、JR津田沼ペリエ店、新京成八柱駅店、中野サンモール店、イオン練馬店、西国分寺レガ店、東京オペラシティ店、渋谷道玄坂店、原宿竹下通りイースト店、お茶の水駅前店、イオンスタイル河辺店、武蔵小金井イトーヨーカドー店、BIGFUN平和島店、JR池袋駅北口店、京王笹塚店、上野公園ルエノFS店、JR大久保駅店、新宿小田急エース店、池袋東口店、田町芝浦店、新宿中央通り店、nonowa東小金井店、東急長原駅店、東武大山駅前FS店、イオンモール多摩平の森店、銀座クリスタルビル店、相鉄ライフさがみ野店、若葉台店、川崎地下街アゼリア店、駒岡イオン店、リヴィンよこすかFS店、上大岡店、小田急マルシェ相武台店、小田原ダイナシティ店、京急神奈川新町店、相鉄ライフ三ツ境店、電鉄富山駅ビル店、MEGAドン・キホーテUNY美濃加茂FS店、沼津インバンプラザ店、函南店、静岡東千代田店、EXPASA足柄店、イオンモール富士宮FS店、名古屋セントラルパーク店、名鉄豊田プラザ店、名鉄東岡崎駅店、アピタ大府FS店、MEGAドン・キホーテUNY東海通FS店、碧南店、MEGAドン・キホーテUNY大口FS店、アピタ阿久比FS店、津島店、春日井味美店、小牧原店、瀬戸店、岡崎南イオン店、竜東メインロード店、新城店、アピタ稲沢店、ミュープラット金山店、イオンモール常滑店、鈴鹿ハンター店、桑名店、EXPASA多賀店、京阪出町柳駅店、戎橋店、阪急上新庄店、ショップ南海金剛店、阪急梅田茶屋町口店、JR鶴橋駅FS店、JR住道駅FS店、オスカー住之江店、ディアモール大阪店、阪神千船駅店、高槻イオン店、京阪大和田駅店、阪急三国駅店、あべのアポロビル店、京阪渡辺橋駅店、天王寺駅北口店、南海堺東店、N.KLASS住ノ江店、神戸ハーバーランド店、福岡新天町店、基山パーキングエリア上り線店、熊本上通りFS店、別府駅店、ゆめタウン中津店、JR札幌店、札幌アピタ店、札幌オーロラタウン店、OZ大泉店、湘南茅ヶ崎店、名鉄犬山駅店、半田パワードーム店、千里中央店、京阪古川橋店、津久野イトーヨーカドー店、泉ヶ丘店、高槻アクトアモーレ店、高槻城西ライブ店、なんばCITY南館店、あけのアクロスタウン店、パークプレイス大分店、大分駅店(順不同)

*1月14日現在、変更する場合がございます。

*価格はすべて税抜です。*消費税:テイクアウトの場合8%、店内飲食の場合10%。

【国産ジビエ認証マークについて】



国産ジビエ認証制度の規定に基づき、認証を受けた食肉処理施設において適切な処理が行われた鹿肉およびイノシシ肉を原料とした加工食品のみが使用できる「国産ジビエ認証マーク」です。

一般社団法人日本ジビエ振興協会ホームページ: <https://www.gibier.or.jp/>

【「全国ジビエフェア」について】



「全国ジビエフェア」(一般社団法人日本フードサービス協会主催)は、外食でのジビエ需要の拡大と一般消費者への認知度向上を目的とし、ヘルシーで美味しいジビエ料理の素晴らしさを広めるため、全国の飲食店が参加するグルメフェアです。

政府が年々増加傾向にある野生鳥獣被害に歯止めをかけるため、新たな地域食材として注目されるジビエの積極的な活用を推進しており、その取り組みの一環です。

2020年11月1日(日)～2021年2月28日(日)の期間実施しています。

全国ジビエフェアホームページ: <https://gibierfair.jp>

【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 那須誠司

本社所在地:東京都新宿区西新宿 3-20-1

設立日: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>