

～国産ジビエの継続的な消費拡大を目指す「GO GO GIBIER！」プロジェクトに参画～
『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』
2021年9月29日(水)から数量限定で販売！

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9月29日(水)から全国のロッテリア※1にて販売いたします。

※1:一部店舗を除く。



ロッテリアでは、持続可能でよりよい世界を目指す国際目標である「SDGs(Sustainable Development Goals)」にも通じるジビエの普及・振興の取り組みにより、循環型経済の創出に貢献すべく、2016年4月からジビエ鹿肉を使用した「ジビエ鹿肉バーガー」を店舗・数量限定で販売し、大変ご好評をいただいております。

今年是一般社団法人日本ジビエ振興協会(本部:長野県茅野市、代表理事:藤木徳彦)、以下:日本ジビエ振興協会)が2021年7月から展開している国産ジビエの継続的な消費拡大を目指す「GO GO GIBIER!(ゴーゴー・ジビエ)」プロジェクトに参画、農林水産省制定「国産ジビエ認証制度」※2の基準をクリアした工場で適切に処理した安心・安全な流通を経たジビエ鹿肉をロッテリアで気軽に楽しんでいただきたく、販売店舗を全国に拡大し9月の29日(水)の日から『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』を数量限定で販売いたします。

『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、パン粉や黒胡椒、ナツメグなどと合わせ、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。

「パティ2倍」、「ソース2倍」でボリューム抜群の『ダブルジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』も同時販売いたします。

また、同日から『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』、『ダブルジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』の各単品に+190円で『ドリンクM』がついた「ドリンクコンビ」も展開、さらに10月31日(日)までの期間限定で、対象クーポンをレジにてご提示いただくと、『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』と『ふるポテ』、『ドリンクM』の「ふるポテセット」をお得な50円引きの特別セット価格でご提供いたします。ぜひこの機会に、ロッテリアの期間限定バーガーでグルメな“食欲の秋”をお楽しみいただきたく考えております。

※2:農林水産省が衛生的で安心安全なジビエを提供するために2018年にスタートした食肉処理施設を認証する制度です。日本ジビエ振興協会は認証機関に登録されており、ロッテリアの「ジビエ鹿肉バーガー」は「国産ジビエ認証制度」の認証を受けた施設で処理された鹿肉を使用しています。

*価格は10%税込価格です。(テイクアウトの場合は軽減税率8%)

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】

販売期間:2021年9月29日(水)~数量限定販売

販売店舗:全国のロッテリア※1

※1:さいたまスーパーアリーナ店、八景島シーサイドオアシスFS店、ZOZOマリンスタジアム店を除く。

※2:農林水産省が衛生的で安心安全なジビエを提供するために2018年にスタートした食肉処理施設を認証する制度です。日本ジビエ振興協会は認証機関に登録されており、ロッテリアの「ジビエ鹿肉バーガー」は「国産ジビエ認証制度」の認証を受けた施設で処理された鹿肉を使用しています。

*「ドリンクコンビ」は、各単品+「ドリンクM」のセットです。

*「ふるポテセット」は「ふるポテ」と「ドリンクM」のセットです。

*特別セット価格は9月29日(水)から10月31日(日)までの期間限定です。ロッテリア公式ホームページ内の対象クーポンのご提示が必要です。

*価格は10%税込価格です。(テイクアウトの場合は軽減税率8%)



商品名:『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』
価格:単品 790円、「ドリンクコンビ」980円(通常価格 1,054円)
特別セット価格:「ふるポテセット」1,147円(通常価格 1,197円)

商品概要:鹿肉ハンバーグパティは、農林水産省制定「国産ジビエ認証制度」※2の基準をクリアした工場で適切に処理した、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、パン粉や黒胡椒、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。



商品名:『ダブルジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』
価格:単品 1,200円、「ドリンクコンビ」1,390円(通常価格 1,464円)

商品概要:農林水産省制定「国産ジビエ認証制度」※2の基準をクリアした工場で適切に処理した、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、パン粉や黒胡椒、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た鹿肉ハンバーグパティを2段重ね、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2倍トッピングした食べ応えのある贅沢バーガーです。

【「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。

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

【「GO GO GIBIER！」について】



2021年7月に日本ジビエ振興協会が国産ジビエの継続的な消費拡大を目指してスタートしたプロジェクトです。ジビエ野生鳥獣による農作物の食害、森林被害の緩和や、輸送障害の発生防止、農林業の支援、そして捕獲したシカ、イノシシの生命を無駄にしないといった目的でジビエの振興が各地で進められています。食肉処理施設における雇用の創出や、地域経済活性化など副次的効果もある取り組みとして拡大してきており、「SDGs(Sustainable Development Goals)」の観点における「サステナブルフード」としての認知も高まってきています。一方で、2020年から主な消費先であった外食産業の停滞のため、国産ジビエの消費量は急激に減少しており、国産ジビエを広く知っていただき消費を拡大するとともに、国産ジビエを継続的に食べられる環境をつくるため、本プロジェクトを実施いたします。

「GO GO GIBIER！」プロジェクトサイト：<http://gibier.or.jp/gogogibier/>

【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：食品の製造販売、飲食店および食料品店の経営、フランチャイズシステムによるフードサービス事業

U R L：<https://www.lottoria.jp>