

～ロッテリアでしか味わえない、“グルメの秋”バーガーが登場！～
『ジビエ鹿肉バーガー(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』
2022年9月29日(木)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:庄野和彦、以下:ロッテリア)は、『ジビエ鹿肉バーガー(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』を2022年9月29日(木)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。

数量限定

5th ANNIVERSARY LOTTERIA L

ジビエ鹿肉バーガー

トリュフ薫る秋きのこコンフィ

Wild Game Deer Burger
Truffle Flavored Autumn Mushroom Confit

トリュフ薫るソース
贅沢で芳醇な味わい

鹿肉パティ
鹿肉、牛肉、塩、黒胡椒、オリーブオイル、パン粉等

ジビエ鹿肉バーガー
(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)
単品 ¥920

ダブルジビエ鹿肉バーガー
(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)
単品 ¥1,380

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。

そしてこのたび、9月の29日(ニク)の日に合わせ、農林水産省制定「国産ジビエ認証」※2 制度の基準をクリアした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(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』を数量限定で販売いたします。

『ジビエ鹿肉バーガー(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』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言われている鹿肉を全体の約6割使用した鹿肉ハンバーグパティに、国産の舞茸とエリンギを低温のオリーブオイルでじっくり加熱してきのこの旨味と食感を引き出したコンフィをトッピングし、細かく刻んだトリュフと白トリュフオイルをシャリアピンソース※3 に加えた、贅沢で芳醇なトリュフ薫るソースと合わせました。

また、鹿肉ハンバーグパティを2段重ねたボリューム抜群の『ダブルジビエ鹿肉バーガー(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』も同時販売いたします。

さらに10月12日(水)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、各バーガー単品と『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、ロッテリアでしか味わえない“グルメの秋”バーガーをお楽しみいただきたいと思います。

※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。

※3:玉ねぎの甘味と赤ワインの深いコクが特徴の日本発祥のソース。ステーキやハンバーグなどのお肉料理にかけるソースとして知られています。

*特別セット価格は無くなり次第終了。

*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:2022年9月29日(木)~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。

※3:玉ねぎの甘味と赤ワインの深いコクが特徴の日本発祥のソース。ステーキやハンバーグなどのお肉料理にかけるソースとして知られています。

*「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(木)から10月12日(水)まで。無くなり次第終了。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%)

New!!



商品名:『ジビエ鹿肉バーガー(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』

価格:920円

特別セット価格:1,310円(通常価格1,360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約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た鹿肉ハンバーグパティに、国産の舞茸とエリンギをガーリック入りの低温のオリーブオイルでじっくり加熱してきのこの旨味と食感を引き出したコンフィをトッピングし、細かく刻んだトリュフと白トリュフオイルをシャリアピンソース^{※3}に加えた、贅沢で芳醇なトリュフ薫るソースを合わせました。きのこの風味とトリュフ薫るソースが鹿肉ハンバーグパティとの相性抜群なバーガーです。

New!!



商 品 名:『ダブルジビエ鹿肉バーガー(トリュフ薫る秋きのこコンフィ)』

価 格:1,380円

特別セット価格:1,770円(通常価格 1,820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約 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た鹿肉ハンバーグパティを 2 段重ね、国産の舞茸とエリンギをガーリック入りの低温のオリーブオイルでじっくり加熱してきのこの旨味と食感を引き出したコンフィをトッピングし、細かく刻んだトリュフと白トリュフオイルをシャリアピンソース^{※3}に加えた、贅沢で芳醇なトリュフ薫るソースを合わせました。ボリューム抜群で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/>

【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 庄野和彦

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.lotteria.jp>