

未来の料理人たちと共に「ジビエの未来」を考えるプロジェクト

「CLUB RED」の若手実力派料理人による 国産ジビエのメニューフェア開催

フェア期間：2023年2月28日まで

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、外食・中食産業においてジビエ（野生鳥獣肉）の活用を促進し、付加価値向上による外食・中食産業の活性化を図るため、ジビエ活用に向けた取組を実施しています。

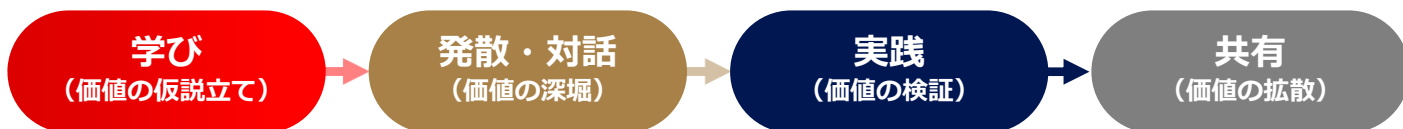
本取組では、日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35」で優秀な成績をおさめた料理人などが所属するクリエイティブラボ「CLUB RED」の料理人13名が参加。“創造力・発信力のあるシェフ”と“加工処理施設”のマッチングによるジビエのブランド化とともに、外食・中食産業の活性化を目指したプログラムを実施しました。



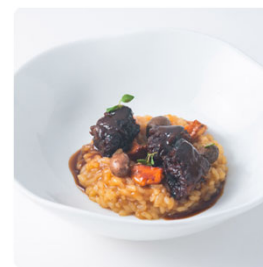
▲特設サイト：<https://www.gibier-fair.jp/clubredproject/>

▲参加したCLUB REDの若手料理人と生産者、加工業者、関係者のみなさん

プログラムはシェフが産地を訪れ生産者と交流する「学び」、シェフと加工業者が意見交換する「発散・対話」、シェフにジビエを提供しメニュー開発に取り組んでもらう「実践」、生産者や加工業者、外食・中食に携わる飲食店、消費者に向けて情報発信する「共有」の4タームに分けて行われました。



参加シェフ13名はそれぞれの飲食店でジビエメニューを提供するメニューフェアに参加。味だけではなく、ジビエを取り巻く環境やストーリーなどを伝えることでジビエの価値を見直すきっかけづくりになるよう「全国ジビエフェア」内の特設サイトでも本取組を紹介し、情報提供をおこなっています。



▲CLUB RED シェフによる国産ジビエを使ったメニュー

ぐるなびは、「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、事業を推進しています。今後も全国の生産者・卸等と飲食店のサポートを継続的に推進してまいります。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞
株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■参加シェフと提供メニュー ※<https://www.gibier-fair.jp/clubredproject/>

清野桂太【東京都・フリーランス】
「シェフ特製ジビエのミートパイ」



高橋雄一【滋賀県・Orpo】
「鹿肉のパテ」



土肥秀幸【兵庫県・la Maison de GRACIANI】
「鹿ロースの炭火焼と丹波なゆた農場の春菊」



波多江優貴【福岡県・三井港倶楽部】
「猪のバロティーヌ 生息地の情景」



天田竜聖【群馬県・天武】
「炭火焼き 鹿」



玉水正人【東京都・wine restaurant LE CONTE】
「猪肉のシューファルシ ローストしたビーツのソース」



廣川拓渡【東京都・イーストギャラリー】
「鹿肉のパテ、フライド猪、猪・鹿のラグー」



清水和博【大阪府・RESTAURANTE ETXOLA】
「鹿肉のアロス」



新開才也【東京都・プルミエタージュ】
「千葉県産本州鹿外モモのウェリントン風 あさりのアルベール」



立岩幸四郎【東京都・Wakiya一笑美茶楼】
「イノシシの小籠包」



海野元気【福岡県・Restaurant SNOW】
「安心院産和鹿の黄飯(おうはん)仕立て」



高木和也【東京都・ars】
「猪プティサレ 牡丹鍋風」



相松敏彦【神奈川県・LEONE9】
「猪とイタリア栗のラグーパスタ」



歴代のRED U-35で、優秀な成績をおさめた料理人308名と歴代の審査員団28名（2022年4月時点）からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。
<https://www.redu35.jp/clubred/>

■「産地懇談会」実施概要

・開催日、会場：

2022年 8月30日（火） KURKKU FIELDS（千葉県）

<https://kurkkufields.jp/>

2022年10月 4日（火） 京丹波自然工房（京都府）

<https://www.shikaniku-kakiuchi.com/>

2022年10月12日（水） 宇佐ジビエファクトリー（大分県）

<http://ajimu.sunsay.biz/>



左から、KURKKU FIELDS（2枚目まで）、京丹波自然工房、宇佐ジビエファクトリー

・内容：

①捕獲現場の見学

実際に捕獲がされている現場へ出向き、ジビエが育つ環境や捕獲方法のこだわりを学ぶ。

②加工処理施設の見学

捕獲されたジビエがどのような工程で、解体処理がなされているかを学ぶ。

③ジビエに関するレクチャー

産地が有するジビエの魅力やジビエの正しい取り扱い方、調理方法などについて学ぶ。

④ジビエの試食

上記①②のこだわりが施されているジビエを実際に味わう。

⑤ジビエの価値についての意見交換

ジビエの試食のあと、シェフと加工処理施設担当者で、ジビエの価値について意見交換を行う。

■「都市懇談会」実施概要

・開催日：2022年11月16日（水）

・開催地：株式会社フジマック本社 東京クッキングラボラトリー

※フジマックWEBサイト https://www.fujimak.co.jp/corporate/news/2022/202212336_001193.html



・内容：

①加工処理施設からの自社紹介

各地域のジビエの特徴及び捕獲方法から加工処理施設の紹介を行う。

②産地ごとのジビエの食べ比べ

各加工処理施設の鹿、猪の肉を食べ比べ、産地の違いについて実際に味わう。

③藤木氏による鹿枝肉の解体

一般社団法人 日本ジビエ振興協会理事 藤木氏より、鹿枝肉の解体を行いながら、ジビエの取り扱いについてレクチャーを行う。また、料理人の視点からのアドバイスを行う。

④ジビエメニューの試食

産地懇談会参加シェフによるジビエメニューを、試食として提供する。産地に実際に訪れて学んだことや、どういった想いでメニューを作ったかなども併せて紹介。

⑤ジビエの価値についての意見交換

産地懇談会と同様に、加工処理施設側がアピールしたい価値、シェフが知りたい価値のすり合わせを行う。