

奥深い食材ジビエの魅力を引き出すべく 料理人総勢39名が集結した“ジビエの研究会 = ジビエラボ”を経て開発された 「“ジビエラボ”コラボメニュー」が1月18日(木)より提供開始

特設サイトURL : <https://lab.gibier-fair.jp/>

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、農林水産省補助事業「ジビエレストラン拡大支援事業」について事業実施主体となり、より多くの方に飲食店でジビエ料理を食べてもらえるよう、ジビエに関心のある料理人を募り、ジビエの研究や新たなジビエメニューの開発を目指す「ジビエラボ」を2023年8月から10月にかけて各地で開催しました。

この度、2024年1月18日（木）より「ジビエラボ」にご参加いただいた39名の料理人が考案した「“ジビエラボ”コラボメニュー」を各飲食店で提供開始します。



「ジビエラボ」とは、農林水産省補助事業「ジビエレストラン拡大支援事業」において、より多くの方に飲食店でジビエ料理を食べてもらえるよう、ジビエに関心のある料理人を募り、ジビエの研究や新たなジビエメニューの開発を目指す取組です。

2023年8月～10月、東京・横浜・大阪の三都市でそれぞれ3回ずつ「ジビエラボ」を開催しました。さまざまなジャンルの料理人が参加し、ジビエの産地や部位の食べ比べや、試作メニューを持ち寄ってのディスカッションなど、ジビエの食材としての特性をじっくり研究しました。ジビエならではの、産地や季節による繊細な味の違いを体感し、飲み物とのペアリング等も含めたジビエの新しい楽しみ方のアイデアを交換しながら、各料理人が自店で提供するジビエメニューを開発しました。

■ 「“ジビエラボ”コラボメニュー」提供開始について

- ・日時 : 2024年1月18日（木）～
※営業時間、定休日、ならびにコラボメニューの提供期間は店舗により異なる
- ・内容 : “ジビエラボ”を通して開発された料理人オリジナルジビエメニューを
39の飲食店で提供開始。
- ・特設サイト : <https://lab.gibier-fair.jp/>

■ 「“ジビエラボ”メニューフェア」参加店舗・メニュー情報

店舗名	所在地	メニュー名	価格 (税込)
飯田橋 呑み喰いや京	東京都新宿区	鹿肉のロースト	¥800
		猪ロースカツ	¥800
IZAKAYA kon	東京都武蔵野市	エゾシカスネ肉のゼリー寄せ	¥1,500
一平飯店	東京都港区	猪の香港火鍋仕立て（コース内）	¥27,800 ※コース料金
渋谷食堂 Ventuno Tokyo	東京都渋谷区	鹿メンチカツ	¥850/1個
角々鹿々	東京都港区	猪と旬野菜の炊き合わせ	¥990
割烹船生	東京都墨田区	イノシシ肩ロースの味噌漬け焼、 イノシシバラ肉の煮込み、 シカフィレ肉のロースト（旬味コース内）	¥9,500
健心流	東京都新宿区	ジビエDE麻婆豆腐	¥900
		鹿スネ肉の柔らか味噌煮込み	¥850
The Momentum by Porsche	東京都港区	木更津猪のラビオリ 猪とすっぽんのコンソメ バヴリンヴィンの仕立てで（Cena degustazione内）	¥13,200
酒場二ホレモ	東京都杉並区	蝦夷鹿とポルチーニの水餃子	¥780
酒肴日和アテニヨル日比谷 OKUROJI	東京都千代田区	猪の皮付きバラ肉の炭焼きチャーシュー	¥1,480
		自家製鹿肉のソーセージの炭焼き	¥750
神保町イタリアン クオーレ レドーロ	東京都千代田区	エゾシカ肉のポルペッティーニ	¥1,200
タベルナクアーレ恵比寿	東京都渋谷区	蝦夷鹿のソテーカチャトラ風	¥1,980
中国菜 漢	東京都中央区	ニホンシカ スネ肉の中国味噌煮込み 腐乳ソース添え (張飛コース内)	¥8,800
スペインバルガポス	東京都渋谷区	鹿肉のタリアータ	¥850
Bar de Opincho	東京都目黒区	蝦夷鹿のロゼカツ	¥1,408
ポデガスガバ	東京都渋谷区	鹿のロースト	¥2,530
PONTE	東京都板橋区	鹿肉のパテドカンパーニュ	¥1,000
マーブルアーチ	東京都千代田区	京都産猪バラ肉のシェリー酒煮込み	¥1,980

※詳細は、特設サイト（<https://lab.gibier-fair.jp/>）をご確認ください。

■ 「“ジビエラボ”メニューフェア」参加店舗・メニュー情報

店舗名	所在地	メニュー名	価格 (税込)
南青山エッセンス	東京都港区	猪肉とキノコの水餃子	1個¥300
		猪肉の麻婆豆腐	¥2,000
ラ ガツァラードラ	東京都世田谷区	猪もも肉とフェネルの煮込み（ディナーコース内）	¥6,050 ※コース料金
ルースター	東京都世田谷区	猪ロースのロースト軽い燻製	¥1,760
Restaurant Re:	東京都目黒区	鹿肉のロースト（スタンダードコース内）	¥8,470 ※コース料金
レストランズッカ	東京都渋谷区	鹿と野菜のラグーソース タリアッテレ	¥1,400
会席料理おかべ	神奈川県横浜市	蝦夷鹿ヒレ肉の西京味噌漬け （季節のおまかせコース内）	¥19,800 ※コース料金
津多家横浜鶴屋町店	神奈川県横浜市	猪肉の柔らか角煮	¥1,280
PRIMO	神奈川県横浜市	・蝦夷鹿ロースのローストと そのポルペッティーニバローロビネガーソース ・ピーチ猪と黒キャベツのラグーソース（CENA B内）	¥10,890 ※コース料金
酒将群	大阪府大阪市	鹿ヒレ肉のロースト	¥980
		鹿ロース肉のユッケ風	¥980
酒惣菜味楽	大阪府八尾市	鹿コンフィのタタキ仕立て	¥1,210
		鹿コンフィの小鍋	¥2,200
		鹿コンフィのカルパッチョ	¥1,320
蒼馬	大阪府大阪市	鹿ミンチの豚バラ肉巻き 柚子あんかけ	¥780
中国料理 燦宮	大阪府大阪市	猪のスパイシー炒め	¥2,500
テンシンランラン	大阪府大阪市	鹿肉の白麻婆豆腐	¥890
トッサジクラッサン	大阪府大阪市	スリランカカレー	¥1,200
Wine bar build	大阪府大阪市	イノシシの黒ビール煮込み	¥2,750

※詳細は、特設サイト（<https://lab.gibier-fair.jp/>）をご確認ください。

■ 「“ジビエラボ”メニューフェア」参加店舗・メニュー情報

店舗名	所在地	メニュー名	価格 (税込)
Ta-Ta 524	京都府城陽市	鹿児島県産大幸鹿の煮込みハンバーグ	¥1,900
		鹿児島県産大幸猪のサルシッチャ	¥1,600
イタリア料理式ricetta8.7	京都府京都市	猪ランプ肉のロースト (speciale8.7内)	¥13,000 ※コース料金
たいのたい	兵庫県西宮市	イノシシ肉の味噌漬け	¥935
立ち飲み処えびす丸	兵庫県西宮市	鹿ロース焼き	¥580
		鹿ロース春巻き	¥380
Fioregiardino	兵庫県西宮市	大分、宇佐ジビエファクトリーの猪ロースのロースト 赤ワインとベリーのソース (シェフのおまかせコース内)	¥13,200 ※コース料金
BODEGAdevis	兵庫県西宮市	鹿ロース肉のロティ 産地直送野菜の菜園仕立て	¥1,870

※詳細は、特設サイト（ <https://lab.gibier-fair.jp/> ）をご確認ください。