

**新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が国産ジビエ認証機構とコラボレーション！
期間限定メニュー「ジビエを食べよう ランチ特集フェア」を開催
2025年9月1日(月)から販売スタート！**

JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社JTBパブリッシング（東京都江東区、代表取締役 社長執行役員：盛崎宏行）は、直営飲食店舗『editor's fav るるぶキッチン』（以下『るるぶキッチン』）において、2025年9月1日(月)から9月30日（火）まで、一般社団法人国産ジビエ認証機構と連携し、「ジビエを食べよう ランチ特集フェア」を開催します。

国産ジビエ認証機構

ジビエを食べよう!!

～ランチ特集フェア～

2025
9/1(月)
～30(火)

いのしし肉と蒸し野菜のヘルシーランチ 1580円

猪のロース肉をたっぷりの野菜とともに蒸し焼きで提供します。じっくりと低温調理した猪のロース肉は、ジュースで柔らかく食べられます。キャベツやレンコン、オクラなどの蒸し野菜も甘みがあり、旨味増すとたちを合わせた、奥やかさこくのあるオリジナルソースで楽しめます。

国産ジビエって何？

なぜ、いまジビエなの？
増えすぎた野生鳥獣が、畑の作物や樹木を食い荒らしてしまう鳥獣被害が深刻な社会問題となっています。その対策として捕獲されたシカやイノシシの命を大切にいただき、おいしい食材として活かすために、全国で「ジビエを食べよう」という取り組みが広がっています。

ジビエは、専用の施設で生産されています
捕獲した野生動物をジビエにできるのは専用の処理施設だけ。施設で処理していない「胴体運送」のジビエは違法です。

ジビエの購入は通販が主流
ジビエを購入できる場所はまだまだ限られています。一部の地域で、道の駅やスーパーで購入できますが、今は通販販売が主流です。

ジビエは栄養たっぷり！
山を走り回って育ったイノシシやシカは、畑で育つウツリやブタと比べると、筋肉が多く付いており、そのため、たんぱく質や鉄分などが豊富に含まれています。

ジビエの安全 安心の証「国産ジビエ認証制度」
2018年、農林水産省より「国産ジビエ認証制度」が制定されました。本制度は、食肉処理施設に対して厚生労働省が定めた衛生管理ガイドラインに沿って適切に食肉処理がされているかチェックし、合格した施設を認証するものです。これにより、消費者にも安全・安心なジビエがひと目で分かるようになりました。

100gあたりの栄養成分比較

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ビタミンB1	ビタミンB2
にほんじけ(豚肉)	119	23.9	4.0	3.9	2.9	0.35	1.3
いのしし(豚肉)	249	18.8	19.8	2.5	3.2	0.29	1.7
そらも(イノシシ)	196	16.0	12.6	1.4	4.5	0.20	1.2
豚も(豚肉)	171	20.5	10.2	0.7	2.0	0.21	0.3
鹿も(鹿肉)	190	16.6	14.2	0.6	1.6	0.15	0.3

※数値は目安です。日本食品標準成分表(2020年版)より。

『るるぶキッチン』は、『るるぶ』の編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”をお届けするリアル店舗メディアです。飲食店として料理の提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、『るるぶキッチン』にてオリジナル料理を通じて、その価値や魅力を消費者の方にお届けしてきました。

このたび、一般社団法人国産ジビエ認証機構と連携し、農林水産省の国産ジビエ認証を取得したジビエ食肉処理施設で生産されたイノシシ肉を使用し、安全・安心なジビエ料理を提供します。ジビエ料理は、増えすぎた野生鳥獣が、畑の作物や樹木を食い荒らしてしまう鳥獣被害の問題を解決する手段のひとつとして、注目を浴びています。当特集フェアで使用するイノシシ肉は、厚生労働省が定めた衛生管理ガイドラインに沿って適切に食肉処理がされたものとなります。鳥獣被害対策として捕獲されたシカやイノシシの命を大切にいただき、おいしい食材として活かす取り組みを、当特集フェアにてご紹介いたします。

【商品概要】

商品名：いのしし肉と蒸し野菜のヘルシーランチ 1,580 円（税込） ご飯・味噌汁・漬物付き

イノシシのロース肉をたっぷりの野菜とともに蒸し料理として提供します。レシピは「2024 年度第 9 回ジビエ料理コンテスト小・中・高校生部門」の農林水産大臣賞受賞メニューを『るるぶキッチン』がアレンジしました。イノシシ肉のロースはジューシーで、脂もさっぱりしています。白味噌とすだちを合わせた、爽やかな香りとコクのあるオリジナルソースに、たっぷり野菜と一緒にディップしてください。



■『editor's fav るるぶキッチン』店舗概要

<住所>

東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下 1 階（紀伊國屋ビルディング地下名店街）

<営業時間>

ランチタイム 11 時 30 分～14 時 30 分（14 時 00 分 LO）、

ディナータイム 17～22 時（21 時 30 分 LO）

<電話番号>

03-6273-0727

<アクセス>

JR 新宿駅東口より徒歩 3 分、または地下鉄丸ノ内線・副都心線・都営新宿線 新宿三丁目駅 B7 出口より徒歩 1 分（地下街より直結）

<定休日>

不定休（※年末年始含む休業日あり）



食ベログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

facebook：<https://www.facebook.com/rurubukitchen>

Instagram：https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/

<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ブランド戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp