

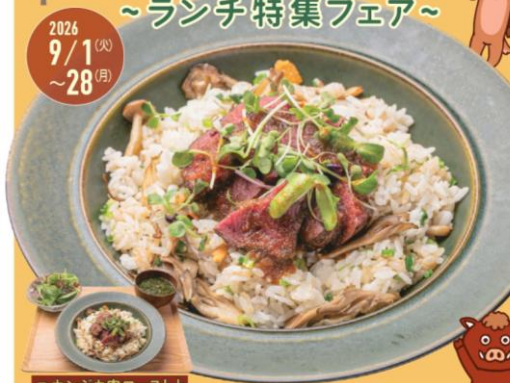
『るるぶキッチン』で国産ジビエの魅力を発信！
「ニホンジカ肉のロースト」をランチ限定でご提供
～2026年9月1日(火)より提供開始！～

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、2026年9月1日(火)から9月28日(月)まで、「国産ジビエ認証」を受けた鹿肉を使用したランチメニューの提供を行います。

ジビエを 食べよう!!

～ランチ特集フェア～

**2026
9/1(火)
～28(月)**



**ニホンジカ肉のローストと
茸のガーリックライス 1,780円**

国産ジビエ認証制度を受けた施設で処理されたニホンジカ肉を適温で低温調理で柔らかく仕上げました。仕上げにフライパンとオープンで焼き上げます。ジビエの野趣溢れる肉の旨みと、ガーリックライスの相性が抜群です。ボリュームたっぷりの一皿をお楽しみください。

国産ジビエ認証

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ふ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していくために、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
つくられています**

捕獲した野生鳥獣をジビエにできるのは専用の食肉処理施設だけ。施設で処理していない「猟師直送」のジビエは違法です。

**ジビエの安全 安心の証
「国産ジビエ認証制度」**

安心してジビエを楽しむために、ぜひ知ってほしいのが「国産ジビエ認証制度」です。一定の衛生管理基準などを満たした食肉処理施設が認定され、そこで処理されたジビエには認証マークが付けられます。お肉を選ぶときは、ぜひ認証マークをチェックしてみてください！

**国産ジビエ
認証**

ジビエは生食NG！

安心して味わうために、生や加熱不十分なジビエを食べることは、非常に危険です。豚肉や鶏肉と同じように、中まで十分に火を通しましょう。

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、牧場で育つウシやブタと比べると、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。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB12 (μg)
ニホンジカ (鹿肉、生)	119	23.9	4.0	3.9	2.9	0.35	1.3
イノシシ (豚肉、生)	249	18.8	19.8	2.5	3.2	0.29	1.7
牛モモ (牛肉、生)	196	16.0	12.6	1.4	4.5	0.20	1.2
豚モモ (豚肉、生)	171	20.5	10.2	0.7	2.0	0.21	0.3
鶏モモ (鶏肉、生)	190	16.6	14.2	0.6	1.6	0.15	0.3

※資料：厚生労働省「令和8年度鳥獣利活用推進支援事業」

『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参りました。

今回の特集では、近年サステナブルな食材としても注目される「ジビエ」にフォーカスします。増えすぎた野生鳥獣による農作物への被害が社会問題となる中、捕獲された命を大切に食材として活用する取り組みが全国で広がっています。本フェアは、農林水産省「令和8年度鳥獣利活用推進支援事業」の一環として開催するもので、安全・安心なジビエの消費拡大を目的としています。

提供する「ニホンジカ」は、衛生管理基準を満たした施設のみが受けられる「国産ジビエ認証」を取得した施設で処理されたもので、高たんぱく・低脂質で鉄分も豊富なヘルシーな食材です。

ジビエならではの野趣あふれる旨みと、そのおいしさを存分に引き出した一皿をランチタイム限定でお届けします。

(期間限定提供メニュー)

■ニホンジカ肉ローストと茸のガーリックライス：1,780 円(税込)

国産ジビエ認証制度の認証を受けた施設で処理されたニホンジカを直送で仕入れています。鹿肉は柔らかくなるように下処理したうえで、仕上げにフライパンとオーブンで焼き上げています。

ジビエの野趣溢れる肉の旨みと、ガーリックライスの相性は抜群です。ボリュームたっぷりの一皿をお楽しみください。

※上記メニューはランチタイム限定でのご提供になります。



■『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 LO)、ディナータイム 17 時～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

食べログ：<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・サステナビリティ戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp