

就労継続支援B型事業所×ジビエ！愛知県東郷町に森のごちそう隠れ家レストラン【zoi】がGRAND OPEN！

障がい者と野生動物廃棄社会問題に取り組みながら美味しいレストランを運営！

一般社団法人日本福祉協議機構（本社：愛知県名古屋市天白区井の森町）は、2023年2月1日(水)、新たな障がい者就労支援B型事業所としてジビエレストラン【zoi（ゾイ）】をOPENいたします。



● 森のご馳走が楽しめる隠れ家ジビエのレストラン

2023年2月1日(水) 愛知県東郷町和合にて、かねてより準備を重ねていた本格ジビエ料理レストランをオープン。

自家製野菜やハーブ、山間部の珍しい山野菜や自家製無農薬米など素材にこだわった約50種のアラカルト&コースメニューで、森のごちそうをふんだんにお楽しみいただけます。

ギャラリーだった古民家を改装し、自然溢れる落ち着いた店内はまるで森の中に迷い込んだ異空間のような雰囲気 연출。非日常的な空間とジビエ料理を存分にお楽しみください。

● 今"美容食" "健康食"として大注目の【ジビエ】



からだに嬉しい
猪肉のはなし

Wild boar meat

ジビエの中でも、栄養価の高い猪肉は自然に育ちている野鳥のインジは生きていくのに必要なタンパク質を多く含み、質の高い脂肪が豊富です。

赤肉肉とは違う野鳥種からこそからだに嬉しい美味しい美味しさの秘密があります。



■ からだに嬉しいジビエのはなし

自然のなかで生きる野生動物は、たんぱく質や不飽和脂肪酸、ビタミン類などの栄養価が豊富。

鹿肉の鉄分は牛肉の2倍、猪肉の鉄分は豚肉の4倍、ビタミンB2は3倍にもなるといわれています。

低カロリー、高タンパク、抗酸化成分も豊富なため、美容や免疫力アップなど期待され、今注目の素材。

■ 苦手な方にこそ食べてほしい！本当は臭くない？！ジビエの真実

「ジビエは臭い」「癖が強い」などの印象を持たれている方が多いジビエ。

実はそれ、鮮度の問題です！ジビエは流通が少なく、新鮮な素材が市場に出回りにくい素材です。

また、猟の方法、下処理の違いで、味や質に大きな差が出るのも特徴です。

猟師でもあるシェフだから【zoi】ではいつでも新鮮な美味しいジビエを提供でき、さらに美味しく食していただけるための工夫やメニュー開発を行なっています。初心者の方でも、また癖さえも好きだという通の方、どちらも満足いただける料理をご提供いたします。



■ 食材のこだわり

愛知県豊田市にて獣害として駆除された猪や鹿を中心に、国内の信頼できる猟師ネットワーク内で仕入れ。野菜は自社ファームで育てる自然栽培の野菜やハーブを中心に、無農薬栽培などのこだわりのある自家農家や地域農家さんなどを中心に仕入れ地産地消に貢献。また、中山間地域の過疎・高齢化地域再生の社会問題貢献プロジェクトとして関わる、愛知県豊田市足助（大多賀町）のマス、放置山林を活用した原木きのご栽培、休耕地を活用した自家栽培の無農薬米など、社会課題貢献事業から誕生した、こだわりいっぱいの美味

しい素材を提供いたします。

● 素材にこだわった約50種のアラカルト&コースメニュー

	<i>Lunch</i> お昼のコース	<i>Dinner</i> ディナーコース
	¥1,800～ (3コース)	¥6,800～ (2コース)
	<ul style="list-style-type: none">・季節の前菜3種・本日のスープ・自家製パン2種・パスタ/リゾット/ジビエハンバーグ・くろもじ茶/エスプレッソ	<ul style="list-style-type: none">・アミューズ・前菜5種盛り合わせ・本日のスープ・自家製パン2種・チーズ盛り合わせと採れたて野菜・パスタ/リゾット・本日のジビエロースト（鹿/猪）・季節のソルベ・くろもじ茶/エスプレッソ

 ※2023年2月メニュー
※季節により内容は変更いたします。

【ランチコース】 1,800円～（3コース）

- ・季節の前菜3種
- ・本日のスープ
- ・自家製パン2種
- ・パスタ/リゾット/ジビエハンバーグ
- ・くろもじ茶/エスプレッソ

【ディナーコース】 6,800円～（2コース）

- ・アミューズ
- ・前菜5種盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・自家製パン2種
- ・チーズ盛り合わせと採れたて野菜
- ・パスタ/リゾット
- ・本日のジビエロースト（鹿/猪）

- ・季節のソルベ
- ・くろもじ茶／エスプレッソ

【アラカルトおすすめの料理】

- ・ジビエ肉のロースト（鹿or猪）
（鹿肉や猪、以外にも真鴨、鳩、熊、ヌートリアなど様々なジビエ肉も提供予定。（仕入れ状況により変更あり）
- ・自家製パスタ各種
- ・専属ソムリエが選んだ20種以上のワインやシャンパン などもおすすめです。

● 社会課題にとことん向き合うレストラン

■ 始まりは中山間地域再生プロジェクトにて知った野生動物の廃棄率。

"高齢化した村では猟師が減ったことにより狩った動物たちの8割が廃棄されている"
という獣害被害に対して圧倒的に足りていない狩猟者と消費量という現状を知りました。

暮らしを営みながら、山の保全という意味合いもある一次産業に携わる人々が減っていけば、麓の集落にも影響を及ぼしますが、鹿や猪などを害獣と捉えるのではなく、ありがたい山の恵と捉え感謝し循環させることはできないだろうか。大きな社会問題であるとの理解と共に、大きな被害があるとはいえ、人間の都合で無下に扱う「生命」があつていいのだろうかという葛藤。

私たちは、同じ生命を扱う事業者として、見過ごせない課題と向き合うことを決めました。

廃棄されていく「生命」たちにせめて感謝と敬意を持ち、最後に「ありがとう」とおいしくいただくことができる、そんなお店を目指しています。

■ 障がい、年齢、性別、国籍にノーボーダー。誰もが多様な生き方、働き方を自由に選択できる社会へ

【zoi】では、就労継続支援B型事業所として、障がいのある方の就労支援の場としても運営いたします。

私たちは、「障がい者」支援”をすることが「社会貢献」となるのではなく、障がいがあつても社会貢献できる「働き方」「環境」を創り出すことそのものが「社会にとって大きな財産」になると考えています。



森のごちそう隠れ家ジビエレストラン × 就労継続支援 B 型事業所「ゾイ」

障がい者パートナーが働く際の工賃（賃金）が全国平均時給222円という中で、【zoi】では最低賃金を保証した時給1,000円～の工賃を支払い、障がい者の工賃向上や自由に職業選択できる社会を目指します。当たり前のように利用する店やサービスでそれぞれが関わり合うことで、知る、理解し合える本当の多様性社会がスタートすると考え、JWCOからこのアクションとイノベーションを起こすことを目指し活動しています。

● 2月1日(水) GRAND OPENに向けて予約開始！



自家製野菜やハーブ
森のごちそう珍しい山野菜
自家製無農薬米
猟師兼シェフがつくる素材にこだわった
約50種のアラカルト&コースメニュー



2.1 (WED) GRAND OPEN 森のごちそう隠れ家ジビエレストラン【zoi】ゾイ



2月1日を正式なオープンとして、本日よりご来店のご予約の受付を開始させていただきます。
ご予約はお電話にて承ります。

☎ 0561-56-7115

(ご予約受付時間:10:00~22:00) (定休日:水曜日)

※GRAND OPENの2月1日(水)は営業します。

皆様からのご予約お待ちしております☺

森のごちそう隠れ家ジビエレストラン【zoi】

〒470-0153 愛知県愛知郡東郷町和合林清池90-1(ららぽーと東郷徒歩6分)

【営業時間】ランチ:11:30~14:30 (L.O13:30) / ディナー:18:00~22:00 (L.O21:00)

【TEL】0561-56-7115 / 【FAX】0561-56-7116

【Instagram】https://www.instagram.com/gibier_zoi/

【就労支援問い合わせサイト】https://jwco.jp/bworks_2022

【運営団体】JWCO 日本福祉協議機構 <https://n-fukushi.jp/>

JWCO 日本福祉協議機構のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/72465

取材に関するお問い合わせ

【販売元】JWCO 日本福祉協議機構 担当: 広報 中山

〒468-0047愛知県名古屋市中天白区井の森町232-1アイコービル2,4,5F

TEL: 052-715-9666 / FAX: 052-715-9667

<JWCOサイト><https://n-fukushi.jp/>