

<報道関係各位>

「ジビエ」特定地域コラボメニュー開発 神奈川県産鹿肉を使って横浜の名店が新ジビエメニューを開発！

株式会社テレビ東京コミュニケーションズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:福田一平)が運営する「ジビエ」は、特定地域(神奈川県横浜市)の飲食店とジビエメニューの開発、提供を行うキャンペーンを実施します。

私たちは、ジビエの需要拡大には、気軽に訪れることのできる飲食店でジビエ料理が提供されることが重要と考えております。この度、主旨に賛同頂いた「重慶飯店」「TSUBAKI 食堂」「チャコールグリル グリーン」に、神奈川県産(秦野、小田原)のジビエ(鹿肉)を使った新メニューを開発頂き、期間限定で提供頂きます。料理のジャンルも様々で、かつ、地産地消を意識したキャンペーンですので、ぜひ多くの方に気軽に楽しんで頂きたいと考えております。

なお、期間は2024年2月1日(木)から2週間程度を予定しており、「ジビエ」(<https://gibierto.jp/>)でも、特集を組んで情報発信を行います。



重慶飯店・重慶茶樓



TSUBAKI 食堂



チャコールグリル グリーン

- ・重慶飯店・重慶茶樓(横浜市中区山下町 164)
提供メニュー:「鹿肉の麻辣鍋」、「鹿肉の白甘酢炒め」、「鹿肉のシュウマイ」、「鹿肉の肉まん」
- ・TSUBAKI 食堂(横浜市中区本町 6-50-10 横浜市庁舎 2F)
提供メニュー:「鹿肉のカツレツ」、「鹿肉の赤ワイン煮込み」、「鹿肉のステーキ(鹿、牛、豚の3種食べ比べ)」
- ・チャコールグリルグリーン(横浜市中区弁天通 6-79)
提供メニュー:「神奈川県産鹿ロースとイチボの炭火焼きステーキ」

■ジビエとは



ジビエのポータルサイト「ジビエ」はジビエ消費拡大のための情報発信を行っています。「ジビエを今より、ちょっと身近に」をコンセプトに「ジビエと食」、「ジビエと農村」、「ジビエと文化」など、これまでジビエに関心のなかった方にも、ジビエを今までより身近なものとして感じていただくための情報をお届けします。ジビエ料理を提供する飲食店情報をはじめ、イベント情報や日本各地の取組の紹介、動画コンテンツも満載です。ジビエ公式サイト <https://gibierto.jp/>

「ジビエ」は、農林水産省「令和5年度鳥獣被害防止総合対策交付金(全国ジビエプロモーション事業)」によるジビエ需要拡大・普及推進事業内で運営しているサイトです。

本件に関するお問い合わせ先
テレビ東京コミュニケーションズ 広報担当 E-mail:pr-info@txcom.jp