

NEWS RELEASE

2022年1月31日(月)

【ニュースリリース】

セイコーエプソン生協が社員食堂でジビエを採用
2月は長野県内の13カ所の食堂で2500食提供

2022年2月7日(月)～

一般社団法人日本ジビエ振興協会（本部：長野県茅野市、代表理事：藤木 徳彦、以下「日本ジビエ振興協会」）が推進する国産ジビエの消費拡大の活動にご賛同いただき、社員食堂でジビエを提供する取り組みが拡大しています。2月7日(月)には、セイコーエプソン株式会社（本社：長野県諏訪市）の社員食堂で、ジビエメニューの提供が決まりました。SDGsへの動きが活発になる中、ジビエを採用する企業が続々と増えていますが、長野県屈指の大企業であるセイコーエプソンで提供されることで、さらにその動きが加速することが期待されます。ぜひ、貴媒体での掲載をご検討ください。

※2月7日(月) 現地の取材は、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて中止となりました。

概要

- ・ 2月7日(月)、セイコーエプソン松本南事業所、広ヶ丘事業所で「鹿メンチのアボカドチリバーガー」を提供。
- ・ 2月中に、セイコーエプソン生協が運営する長野県内13カ所の社員食堂で、「鹿メンチのアボカドチリバーガー」（9カ所の食堂で実施）、「ジビエのコロッケ食べ比べ定食」（13カ所の食堂で実施）、「ジビエメンチのカツカレー」（3カ所の食堂で実施）を合計2500食提供。
- ・ 今後販売状況を見ながら、定期的にジビエを社員食堂のメニューとして取り込む予定。
- ・ 今後、長野県外の社員食堂でも採用を検討。

SDGs（Sustainable Development Goals。持続可能な開発目標）への意識が高まっている中、食を通じた社会貢献として、ジビエを社員食堂で採用する企業が増加しており、これを機にさらにそのような企業が増え、ジビエの消費が拡大することが期待されています。

【ジビエについて】

- ・ 今回、セイコーエプソン生協に提供しているジビエは、すべて「国産ジビエ認証」※1を取得した施設から出荷されたものになります。
- ・ 全国の国産ジビエ認証取得施設をネットワークし、まとまった量を供給する「国産ジビエ センター構想」※2で対応しています。
- ・ コロナ禍で外食産業が停滞する中ジビエの消費も縮小しています。社員食堂での利用拡大は新たなジビエの販路として期待されます。

※1 国産ジビエ認証について

農林水産省は、衛生的で安心安全なジビエの提供する制度として、2018年に「国産ジビエ認証制度」をスタートさせました。現在、全国で27施設が認証を取得しています。日本ジビエ振興協会は認証機関に登録されており、これまでに20施設を認証しています（令和4年1月現在）。今回メニューで使用するのは、日本ジビエ振興協会が認証した施設からご提供いただくジビエとなります。

※日本ジビエ振興協会が認証したものは、特別な認証マークを使用することができます。



※2 国産ジビエ センター構想

日本ジビエ振興協会は、認定した処理施設をネットワークし、流通の便宜を図るとともに、一般に食材として利用されづらいカタ・スネ肉などを効率的に活用するなど、ジビエ流通の課題を解決していくための体制を整備しました。現在は15施設が参加しています。

※信州富士見高原ファームにカタ・スネ肉を集約し、スケールメリットを創出

※運搬では一部貨客混載を利用し、コストカットを図る



《センター構想イメージ》

ジビエは生産量が少ないため、流通コストが高くなりがちです。また、ロースやモモなどの人気は高いものの、カタ・スネ肉などの利用が進まないことから歩留まりが悪く、結果としてジビエの高価格化にもつながっています。

センター構想は、処理の一部と流通を一元化することでスケールメリットを出し、人気部位以外の利用率を高め、ジビエの価格を安定させ消費量を拡大することを目指しています。

<本件に関するメディアからのお問い合わせ>

一般社団法人 日本ジビエ振興協会 TEL : 0266-75-1850 / FAX : 0266-75-1851
mail : info@gibier.or.jp 担当 : 土屋 (080-1144-5698)

鹿メンチのアボカドチリバーガー

概要 鹿メンチを含む11種類の具材で風味豊かに仕上げたハンバーガーです

メニュー考案者 セイコーエプソン生活協同組合 シェフ 吉田毅



ポイント

メイン食材はジビエ認証を得ている「鹿肉メンチコロッケ」を使用

11種類の具材（鹿肉メンチ、千切キャベツ、アボカド、タマネギ、グリーンカール、タマゴ、ベーコン、ハニーマスタード、マヨネーズ、チーズ、特製チリソース）で風味豊かに仕上げています

チリソースは鹿メンチを活かす工夫をした手作りソースを使用しています

メニュー開発者より

ジビエは初めてという方も多いと思い、ハンバーガーにすることで手に取りやすくなるのではないかと考えました
手作りのチリソースをアクセントに、アボカドやチーズなど多くの食材を使用することで様々な風味を楽しんでいただけたらと思い開発しました

ジビエメニューの導入について

日本ジビエ振興協会様の活動主旨に賛同し、今回初めてエプソン生協運営の社員食堂（長野県内）のメニューとしてジビエを採用しました

<採用に至ったポイント>

- ジビエ認証制度で認証された商品であり、安全・安心が担保できる
- ジビエ料理の普及拡大による社会問題の解決（鳥獣被害による農業への影響）に寄与できる
- 当組合の活動中心である長野県における地産・地消、地域経済の活性化に貢献できる

<実施概要>

3種類のメニューを長野県内13か所の食堂で、2,500食程度販売する予定です（全て2月に実施）

- ・鹿メンチのアボカドチリバーガー 9か所の食堂で実施
- ・ジビエのコロッケ食べ比べ定食 13か所の食堂で実施
- ・ジビエメンチのカツカレー 3か所の食堂で実施

今後については販売状況を見ながら定期的にジビエメニューを社員食堂のメニューとして取り込む予定です
また、長野県外のエプソン社員食堂に関しても採用を検討していきます

セイコーエプソン生活協同組合について

セイコーエプソングループの職域生活協同組合です

主に社員食堂、社内売店、自動販売機の運営などを行っています

- ◆理事長 立森亮 / 専務理事 宮田剛
- ◆組合員数 23,072名
- ◆社員食堂 長野県内 14食堂 長野県外8食堂 合計22食堂（直営店/委託運営店含む）