

# ダイナックが日本ジビエ振興協会と協業 ジビエ料理でSDGsに貢献 「信州ジビエを楽しむ会」開催し希少なジビエの部位を使ったメニューを導入 カジュアルフレンチ『ラ・ブーシェリー・エヴァン』で 4月13日（土）よりジビエメニューを提供開始

株式会社ダイナック（本社：東京都港区、代表取締役社長：綾野喜之）は、農作物への鳥獣被害問題の解決につながる「ジビエ×SDGs」を進めるため、一般社団法人日本ジビエ振興協会（所在地：長野県茅野市、代表理事：藤木徳彦）と共同で、4月13日（土）に、フレンチレストラン『ラ・ブーシェリー・エヴァン』にて、株式会社信州富士見高原ファーム（所在地：長野県諏訪郡富士見町、代表取締役：戸井口裕）のジビエを使った「信州ジビエ 信州食材と信州ワインを楽しむ会」を開催します。また、同日より同店にてジビエメニュー7品を新メニューとして販売いたします。

「食」から始める

**DYNAC**



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



私たちは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



## ■日本ジビエ振興協会賛助会員としてジビエ×SDGsを推進

当社は、外食の楽しさを創造する外食エンターテインメント企業を目指し、環境課題への取組みとサステナビリティ経営の推進にも注力しています。

現在、日本を含む世界中で、野生の動物による農作物への被害が深刻化しています。被害総額が莫大であるだけでなく、捕獲された野生動物のうち約9割が処分（埋設や焼却処理）され、食用肉はわずか1割であることも問題になっています。飲食店がお客様にジビエを提供して食していただくことで、猟師や食肉処理施設など農山村地域の所得向上が期待でき、鹿や猪が減って農家が助かり、食べ物の収穫で食糧不足が改善される持続可能な循環型経済に貢献することができます。

当社は、野生鳥獣の安心・安全な流通で農作物への鳥獣被害問題の解決にも取り組む一般社団法人日本ジビエ振興協会の賛助会員となっており、国産ジビエ認証を取得した株式会社信州富士見高原ファームと提携しています。安心・安全に入荷したジビエを使用し、『ワイン倶楽部』各店舗や『ラ・ブーシェリー・エヴァン』などのレストランで、「ジビエフェア」やジビエを楽しむイベントを定期的で開催することで、「ジビエ×SDGs」を進めています。

## ■「信州ジビエ 信州食材と信州ワインを楽しむ会」を開催、ジビエメニューを販売開始

当社は、日本ジビエ振興協会による首都圏にジビエ料理を普及させるための活動に賛同し、毎月1回、「ジビエ×SDGs」のイベントを開催しています。今回は、4月13日（土）に、信州富士見高原ファームのジビエを使ったジビエ料理をワインとともに楽しむ「信州ジビエ 信州食材と信州ワインを楽しむ会」を、肉料理を中心としたカジュアルフレンチ『ラ・ブーシェリー・エヴァン』にて開催します。信州鹿のハム、パテ、ラグー、グリルなど多彩なメニューが並ぶほか、「雉出汁の信州そば」や「イノシシバラ肉のグリル」も提供予定です。

さらに、『ラ・ブーシェリー・エヴァン』では、4月13日（土）から、信州富士見高原ファームのジビエ肉を使った、「鹿のポロネーゼ」、鹿のリエットやパテが入った前菜盛り合わせ「ブッチャプレート」、鹿ロースのステーキ、「鹿ハムとリコッタチーズのサラダ」、「鹿すね肉とポルチーニの煮込み」、「猪ロースのステーキ」、「猪もも肉の煮込み」の7つのメニューを販売開始します。

今後も当社では、信州富士見高原ファームとの提携によって安定した供給を確保し、ジビエ料理提供の他店舗への展開を実現していきます。

ダイナックはこれからも、『感動を調理して、食の価値を広げていく。』をパーパスに掲げ、お客様・従業員そしてステークホルダーに寄り添い、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現します。そして、食文化の発展、新しい価値と感動を創造し、持続可能な社会を実現することを目指していきます。

# 信州ジビエ 信州食材と信州ワインを楽しむ会 について

■イベント名：信州ジビエ 信州食材と信州ワインを楽しむ会

■開催日時：4月13日（土）17:00～

■実施店舗：ラ・ブーシェリー・エヴァン（浜松町）

■会費：7,000円

■定員：60名（満席）

■提供メニュー

野沢菜のキッシュ

信州鹿ハムとりんごのサラダ

信州鹿肉のパテ

信州産アスパラのグリルオランダーズソース

信州鹿ラグーのタルトフランベ

信州鹿胸骨のグリル

信州サーモンの炙り握り寿司

信州イワナの塩焼き 茸グリルを添えて

信州鹿ネックの煮込み

雉出汁の信州そば



※価格は税込です。※写真はイメージです。  
※食材の状況により、メニュー内容、価格が変わる場合がございます。

## ラ・ブーシェリー・エヴァンの新メニュー

発売日：2024年4月13日（土）

鹿のボロネーゼ 1,188円

ブッチャープレート（鹿のリエットやパテが入った前菜盛り合わせ） 1,738円

鹿ロースのステーキ 1,925円

鹿ハムとリコッタチーズのサラダ 1,298円

鹿すね肉とポルチーニの煮込み 1,628円

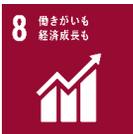
猪ロースのステーキ 1,980円

猪もも肉の煮込み 1,595円



※価格は税込です。※写真はイメージです。  
※食材の状況により、メニュー内容、価格が変わる場合がございます。

## ■ジビエの活用によりSDGsに貢献



## 一般社団法人日本ジビエ振興協会について

日本国内で適正に捕獲された野生鳥獣を、衛生的に処理・加工し、流通規格に則った安心・安全な流通を経て、美味しく価値ある食の資源として活用するために、ジビエの衛生管理や取り扱いについての正しい知識を普及させ、健全で成熟したジビエのマーケットを創出することを目指しています。ジビエを利活用することで、農林業への鳥獣被害、山野の荒廃、営農意欲の低下など日本国の抱える問題を解決し、活力ある農業現場の復活と、自然と人間の共生する社会の実現を目指しています。

<https://www.gibier.or.jp/certification/>

## 株式会社信州富士見高原ファームについて

2013年8月、猟友会員の融資が共同で設立。有害鳥獣駆除で捕獲されたシカを安全・安心でおいしいジビエとして商品化することで、自然環境の保全と地域資源の活用を実現しています。厚生労働省のガイドラインや食品衛生法を遵守していることが客観的に確認されている国産ジビエ認証取得施設（第3号）であり、徹底した衛生管理が行われています。

<https://www.fujimikogen-farm-nagano.jp/about>

# ダイナックはサステナビリティ経営を推進しています

## サステナビリティ4つの取組み

### (1) お客様・お取引先と響きあう／安全・安心な食の提供

お客様の声を広く企業活動に反映させるとともに、ダイナック品質方針「All for the Quality」のもと、「食品安全理念」「食品安全活動方針」を定め、フードチェーン全体で品質の維持・向上に取り組んでいます

### (2) 自然と響きあう／地球環境への貢献

持続可能な地球環境を次世代に引き継ぐべく、事業活動に直接起因する環境負担の低減を軸にして、グループ全体での環境経営を推進していきます。

### (3) 社会と響きあう／地域創生・社会貢献

地域の生産者・自治体と連携し、食を通じて持続可能な街づくりや地域活性化に向けた取り組みを推進し、地域の成長力を確保することを目指します。

### (4) 従業員と響きあう／ダイバーシティ経営

「ダイバーシティ経営」を人事の基本方針とし、新たな価値創造に挑戦する「人材育成」と従業員一人ひとりが最大限に力を発揮する、創造性あふれる「職場環境づくり」を目指しています。



## サステナビリティ方針

わたしたちダイナックグループは

『感動を調理して、食の価値を広げていく。』をパーパスに掲げ、

お客様・従業員そしてステークホルダーに寄り添い、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現します。

そして、食文化の発展、新しい価値と感動を創造し、持続可能な社会を実現することを目指します。

## SDGsビジョン

わたしたちダイナックグループは、豊かな自然の恵みを受けて、お客様に食を提供しています。これからも食の楽しさをお客様に伝えていくために、豊かな自然を次の世代に引き継ぐために、人と自然が互いにより影響を与えあい、持続可能な社会を目指します。SDGsは、全世界が達成すべき17の目標と169のターゲットを設定し『誰一人取り残さない』世界の実現を目指す取り組みです。ダイナックグループでは本業である『食』を通じて貢献できる活動を積極的に実施していきます。

## 株式会社ダイナックについて



代表取締役社長 綾野 喜之

本物の感動体験を味わってもらうために、食の新たな可能性を創造し続ける企業として、環境への取組みだけではなく、多様性のある社会と地球環境と共生し、持続可能な社会を実現することを約束します。「食」を通じて、当社に係るすべてのステークホルダーに寄り添い、「感動を調理して、食の価値を広げていく。」にこだわり、より豊かな生活の実現にグループ一丸となって追求していきたいと考えています。

### 【会社概要】

社名 : 株式会社ダイナック  
創業 : 1958年3月  
本社所在地 : 東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内  
代表 : 代表取締役社長 綾野 喜之  
事業内容 : 多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営  
U R L : <https://www.dynac.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ダイナック 広報担当：大城・千葉山

mail : [info@office-hirose.co.jp](mailto:info@office-hirose.co.jp) 電話 : 03-6849-2812 携帯(大城) : 070-4566-3270