

令和2年8月27日

経 済 部

【きみつ×ジビエ応援企画】
「きみつ×ジビエ×蜂蜜」の新メニューが誕生！

イノシシやシカなどの野生獣による農作物被害の多い君津市（令和元年度被害額：約3,800万円、県内第1位）では、捕獲したそれらの野生獣を地域資源と捉え、ジビエとして有効利用をするため、君津市獣肉処理加工施設を中心とし、万全の衛生管理のもと、「きみつ×ジビエ」として商品化しています。

きみつ×ジビエを普及させていくため、取扱飲食店への支援を中心とし、その波及効果として野生獣を捕獲する猟師、食害に悩む農家等、きみつ×ジビエに関わるすべてのみなさんに有益となるよう取り組んでいます。今回は、その中に養蜂家も加わった逸品が出来ましたのでお知らせします。

- きみつの蜂蜜とジビエがコラボした新メニュー！「君津ハニージビエバーグ」
～ジビエハンバーグの上にまさかの天然蜂蜜～
[君津北口の君鶏]

■今年度のきみつ×ジビエ推進に向けた支援策

①取扱店 PR 用ステッカー、のぼりの配布

きみつ×ジビエ取扱店をお探しの際にステッカー、のぼりを目印にしてもらえよう無料で配布しています。ステッカー、のぼりに使用しているロゴマークは令和2年3月に商標登録しており、商品のラベル等にも安心してお使いいただけます。

②調理講習会の開催

飲食店等を対象に、イノシシ肉、シカ肉それぞれの特徴と特別な調理器具を使わなくても作れるレシピをレクチャーします。

③日東交通(株)による「きみつ×ジビエ満喫ツアー（仮）」の企画

バスで巡るマイクロツーリズムときみつ×ジビエのコラボが決定。ツアー内容については今後発表されます。

④きみつ×ジビエ取扱店紹介冊子の作成

調理講習会を受けて新たにメニューに加えた店舗を中心に、1店舗ずつ写真付きでメニューとお店を紹介する冊子を作成。物産イベント等で広く配布します。

⑤きみつ×ジビエを使った新メニューのご紹介

飲食店が新たに開発した新メニューの中から、君津ハニージビエバーグのような君津の特産品とコラボするなど、イチオシのメニューを様々な媒体で紹介していきます。

■「きみつ×ジビエ」とは

君津市及びその周辺地域において捕獲され、君津市野生獣肉処理衛生管理マニュアルに基づき、君津市内の加工処理場で食肉として加工された野生獣の肉のことをいいます。

【本件に関する問い合わせ先】

君津市経済部経済振興課 担当：奥倉

電話：0439-56-1531 FAX：0439-56-1314

メール：keizai@city.kimitsu.lg.jp

【鳥獣害被害対策 × 新型コロナウイルス経済対策】 猟師×飲食店×養蜂家の3社連携で、「きみつジビエ」のブランド化推進 君津ハニー ジビエバーグ が9/1(火)発売開始

君津駅前の鶏料理店「君鶏」(君津市東坂田 2-6-16)は、昨年の台風15号被害による売上減対策として、新たな名物メニューの開発に昨年11月から着手して参りました。その後の新型コロナウイルス感染予防によるキャンセル等の影響もあり、更に厳しい経営環境にありましたが、こんな時だからこそ地域内連携によって支え合い生き抜こうとの思いから、有害捕獲された肉の100%利活用を目指す「猟師工房君津工場(君津市香木原 269-7)」、そして君津の花々から生蜂蜜等を生産する「Bee Concierge(君津市福岡 301-23)」と連携して新たなグルメ飯「**君津ハニー ジビエバーグ**」を開発し、9/1(火)から販売を開始致します。

「猪や鹿等の鳥獣害被害対策として、きみつジビエの価値向上と流通量増加」、「君津の自然豊かな山から採れたカラス山椒生はちみつのブランド化」、そして「君津市の観光業・飲食店業の振興策」の実現を目指す本企画に関して是非とも取材賜りたくプレスリリースさせていただきます。これまでのジビエのイメージを覆す、美味しくて地域貢献にもつながるオンリーワンメニューを地域の方にも新たにお食べ頂ければ幸いです。

きみつ ハニー

MADE IN 房総

鹿肉の旨味

×

カラス山椒 生はちみつ

×

料理人の腕

君津ハニー ジビエバーグ

君津産のカラス山椒の生はちみつがたっぷりパイを、粗挽き鹿肉ハンバーグと共にナイフでカットしてお食べください。

国際文化会館のフレンチシェフとして世界と日本の文化交流を増進させてきた鈴木正幸氏が「**はちみつはお肉や油に非常に合う**」という「養蜂家の常識」から味を仕上げました。**ジビエ肉は血抜き技術や個体により味や安全性が担保できていませんでしたが**、猟師工房君津工場の適切な解体処理技術によりこれまでイメージされる臭く硬いジビエでない美味しいジビエ肉を食して頂けます。

臭みの無い新鮮な鹿肉の旨味を活かすのは**コーヒーに似たビターな苦み**が感じられる**カラス山椒のはちみつ**です。暑い8月中～下旬のみ収穫できる為、大変手間がかかりますが独特な風味が好評でファンが続出しています。

君津の食の可能性を最大限味わえる地元君津の方にも感動して頂ける新グルメ飯が「君津ハニー ジビエバーグ」です。

牛肉や豚肉に比べて高タンパク、低カロリーで鉄分豊富な**君津市産の鹿肉を全体の60%使用**し、本格的に鹿肉の風味・旨味を味わえるパティに仕上げました。**ジビエハンバーグの上のパイにたっぷりの「生はちみつ」が注いであります。**

□名称 君津ハニー ジビエバーグ 事前予約制【電話予約・ネット予約(ホットペッパーグルメ、ぐるなび予定)】

□売価 1,280 円(税別) <テイクアウト可>

□発売場所 君津北口の君鶏 (千葉県君津市東坂田 2-6-16 17 時~23 時 050-1053-9271)

□発売日 9/1(火)~

【有限会社ステイドリームプロジェクト】

君津駅北口徒歩 5 分の鶏料理店「君鶏」、君津の「君式横丁」、木更津駅東口の「庭鶏」と複数の飲食店を経営し、また高齢者向け弁当宅配業「宅配クック 123 木更津君津店」では、袖ヶ浦、木更津、君津の全域に高齢者向けのお弁当を配食しています。

自社飲食店では宮崎県都城市から毎回空輸で「霧島どり」を仕入れ、備長炭で丁寧に焼き上げています。べた翌日には店頭に並びますので鮮度は抜群です。2019 年からは、国際文化会館のフレンチシェフとして世界と日本の文化交流を増進させ TV 出演経験もある鈴木正幸氏を招へいし新たなチャレンジを開始。地域の産品を活用した名物メニュー開発を進め、第 1 弾として猟師工房の猪・鹿のミンチ肉を使用した「君式ジビエタンタン麺」を新たに始めた屋台業態で限定発売し人気に。第 2 弾として、君津の養蜂家 Bee Concierge とも連携した「君津ハニー ジビエバーグ」、同時発売で「君津ハニー ザクザク辛あげ (からあげ)」も販売開始致します。



君鶏

鈴木正幸シェフ



「君式ジビエタンタン麺」 600 円 <テイクアウト可>

きみつジビエの猪・鹿のミンチ肉を肉味噌に使用



「君津ハニー ザクザク辛あげ」 680 円 <テイクアウト可>

数種類のスパイスでスパイシー、そしてざくざく食感に揚げた鶏肉に

君津市産の「カラス山椒生はちみつ」をかけた

「甘辛い」味付けがたまらない「辛あげ」です。

【猟師工房】

2014 年、有害駆除された獣の有効活用、次世代の猟師育成を目的に狩猟団体『猟師工房』設立。2019 年 7 月には千葉県君津市に移転し、同市の廃校「旧香木原小学校」をリノベーションした狩猟複合施設『猟師工房ランド』を開店し、「駆除個体の 100%利活用と猟師を職業に」をテーマに活動しています。猟師工房ランドにはドッグランも併設されており、ジビエ肉の BBQ (事前予約制) やジビエうどんを楽しむことができ、角グッズ、革加工品、ペットフードなどのジビエグッズや冷凍ジビエ肉をお土産で購入できます。BBQ では猪や鹿だけでなくウサギ、タヌキ、キョン、ハクビシン等珍しいジビエもお楽しみ頂けます。駆除個体の 100%利活用と猟師の育成・

支援を今後も続けていくことで、鳥獣害問題、狩猟業界の後継者不足問題、という課題解決に尽力して参ります。



【Bee concierge 齊藤兄弟】

幼少期から生き物が好きだった齊藤雄紀は、大学時代にミツバチ研究会サークルでミツバチを飼育したことがきっかけで養蜂家への道に進む。6年前に君津で養蜂業を開始し、2年前からは兄・齊藤隆一が参加。ミツバチは牛や馬とは違い、人間になつくことはありませんが、何があろうとひたすらに仕事を続けるその姿に敬意を払い「彼らが問題なく働けるよう全力でサポートをする」という姿勢で養蜂に取り組んでいます。

Bee concierge はミツバチに向き合う日々のなかで、単花蜜にその魅力を見出してきました。一般的にはちみつは様々な花の蜜が混ざることによって「百花蜜」となりますが、花ごとに開花する時期を正確に把握し、限られた期間内に採蜜することで、単一の種類の花からなる「単花蜜」が出来上がります。Bee concierge は花それぞれの味がわかる単花蜜にこだわった養蜂を続けています。その魅力をより多くの方に知って頂き、季節ごとに咲く花々の「個性」を味わっていただきたいと考えています。



カラス山椒の花から採蜜します。

有限会社ステイドリームプロジェクト 代表取締役:篠塚 知美
君津市北久保 1-4-19
090-6512-1002

猟師工房ランド 代表:原田 祐介
千葉県君津市香木原 269
0439-27-1337

Bee Concierge 専務:斎藤隆一
千葉県君津市福岡 301-23
090-5768-5798