


2022年 8月31日

 株式会社千葉京成ホテル

身近なメニューで感じる 房総ジビエの美味しさと魅力

食べて繋げるSDGs 「房総ジビエフェア」を開催 (開催日:2022年9月1日(木)~)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの「中国料理 景山」と「カフェレストラン ミレフォリア」では、千葉県が野生鳥獣対策の一環として取り組んでいる「房総ジビエ」のイノシシ肉を使ったメニューを提供する「房総ジビエフェア」を2022年9月1日(木)から開催します。



房総ジビエ ロゴマーク

「中国料理景山」のイノシシ肉をつかったカレー、焼売、しゃぶしゃぶ

「房総ジビエ」とは、房総半島で野生鳥獣対策として捕獲されたイノシシ、シカを適正に処理加工し、千葉県内外に提供しているジビエのことで、近年注目を集めています。

このフェアでは「房総ジビエ」のイノシシ肉を身近なメニューで提供することで、その美味しさやヘルシーさをより多くの方々に知っていただくきっかけづくりになればと考えております。さらには、捕獲されたイノシシを害獣として処分するのではなく、食材として活用することで廃棄物を減らしながら、農林業や自然環境を守ることにもつながるため、SDGsにも貢献いたします。

イノシシ肉はコラーゲンが豊富で脂質は少ないヘルシーな食材です。捕獲後に迅速に下処理された房総ジビエのイノシシ肉はクセも少なく、どなたにもおいしく召し上がっていただけますのでぜひお試しください。

本件の概要は、次の通りです。

「房総ジビエフェア」の概要

1. 販売期間 2022年9月1日(木)～食材がなくなり次第終了

2. 販売店舗 中国料理 景山
カフェレストラン ミレフォリア

3. メニュー

<中国料理 景山> 11:30～L. O. 14:00 / 17:00～L. O. 21:00

①二種の豆板醬を使用した中華イノシシカレー(野猪咖喱烩飯)

サラダ、杏仁豆腐、スープ付 1,600円

イノシシの出汁をしっかりと感じるよう仕上げ、ゴロっとしたイノシシ肉と二種の豆板醬、隠し味のオイスターソースが奏でる珠玉の逸品。



②イノシシ肉の焼売(野猪焼売) 3個540円

イノシシ肉を挽肉にはせず、包丁で粗くみじん切りにすることで旨味を逃がさず、食感も楽しめる逸品。



③イノシシ肉のしゃぶしゃぶ ピリ辛ガーリックソース（涮野猪） 700円

イノシシ肉を加工せずに素材を生かした調理法で、サッと湯がいた薄切り肉に、香料を効かせたピリ辛ガーリックソースをかける逸品。



④究極の猪フルセット 2, 200円

「カレー」「焼売」「しゃぶしゃぶ」すべての逸品を味わえる究極のセット



<カフェレストラン ミレフォリア> 11:30~ラストオーダー14:00

⑤イノシシサルシッチャのクリームパスタ シェフサラダ付 1, 500円

シチリア島の名物「レモンクリームパスタ」をイノシシ肉を使って再現。もも肉を荒く挽き香辛料と混ぜたサルシッチャに、レモンを効かせた濃厚なクリームパスタ。



⑥ドレスオムライス イノシシシチュー シェフサラダ付 1,650円

赤ワインと香味野菜をふんだんに入れ、じっくり8時間煮込むことで歯ごたえのある肉質をトロけるような柔らかさにした旨みたっぷりシチューと半熟に仕上げたドレスオムライス。



4. 「房総ジビエ」について

千葉県が、千葉県内で捕獲されたイノシシやシカの肉を「房総ジビエ」と銘打ち、房総ジビエフェアを開催するなど、消費拡大に取り組んでいます。

取り組みの詳細は、千葉県のホームページをご確認ください。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosogibier/bosogibier/ogo.html>

5. SDGsへの貢献について



増えすぎた野生鳥獣などによる獣害から農林業や自然環境を守り、生態系を維持することにも繋がるジビエは、SDGs活動の観点からも注目を集めています。また、捕獲したシカやイノシシを無駄にせず食べることで資源として活用し、美味しさと魅力を多くの方に伝えることで消費拡大を図り、持続可能な消費生産形態の確保に貢献します。

6. お問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ 中国料理 景山 電話：043-222-2351

カフェレストラン ミレフォリア 電話：043-222-2250

ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

7. その他

- ・料金は消費税10%を含みます。
- ・写真はすべてイメージです。
- ・商品は予告なく販売を終了することがあります。

・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以 上

身近なメニューで感じる房総ジビエの美味しさと魅力



房総ジビエフェア



【房総ジビエ】のイノシシ肉は、捕獲後の迅速な下処理によりクセがなく、濃厚な旨みもあり、コラーゲンが豊富でいて脂質は少ないヘルシーな食材です。食せば「ジビエ」の印象がガラッと変わる、そんな魅力ある美味しいお料理をぜひご賞味ください。食材がなくなり次第、終了となります。

中国料理 景山

TEL 043-222-2851

提供時間

ランチ 11:30 ~ (L.O.14:00)

ディナー 17:00 ~ (L.O.21:00)



イノシシ肉を挽肉にはせず、包丁で粗くみじん切りにすることで旨味を逃がさず、食感も楽しめる逸品。



3個 540円



究極の猪フルセット

「カレー」「焼売」「しゃぶしゃぶ」すべての逸品を味わえる究極のセット 2,200円

「ジビエ」の印象、
変わります。



イノシシ肉のしゃぶしゃぶ
ピリ辛ガーリックソース
(野猪) 700円

イノシシ肉を加工せずに素材を生かした調理法で、サッと湯がいた薄切り肉に、香料の効かせたピリ辛ガーリックソースをかける逸品。



二種の豆板醤を使用した 中華イノシシカレー

(野猪咖喱烩飯)

イノシシの出汁をしっかりと感じるよう仕上げ、ゴロっとしたイノシシ肉と二種の豆板醤、隠し味のオイスターソースが奏でる珠玉の逸品。

サラダ、杏仁豆腐、スープ付 1,600円



イノシシ サルシッチャの クリームパスタ

シェフサラダ付 1,500円

シチリア島の名物「レモンクリームパスタ」を、イノシシ肉を使って再現。もも肉を荒く挽き、香辛料と混ぜたサルシッチャに、レモンを効かせた濃厚なクリームパスタ。



ドレスオムライス イノシシシチュー

シェフサラダ付 1,650円

赤ワインと香味野菜をふんだんに入れ、じっくり8時間煮込むことで歯ごたえのある肉質をトロけるような柔らかさにした旨みたっぷりシチューと半熟に仕上げたドレスオムライス。

CAFE RESTAURANT
MILLE FOGLIA

ミレフォリア

TEL 043-222-2250

提供時間 11:30 ~ (L.O.14:00)

※料金は消費税10%を含みます。※写真はすべてイメージです。※内容は状況により変更する場合があります。