



大手焼肉チェーン初登場!

牛角で「エゾシカ焼肉」販売開始!!

驚くほど食べやすく、やわらか。味わい深い美味しさをたくさんのお客様に。

牛角北海道の運営及びフランチャイザーの株式会社アイビス(本社:札幌市中央区、代表取締役社長:三田益弘)は、今年1月24日(火)より全道の牛角チェーンにて、大手焼肉チェーンとしては初めての「エゾシカ焼肉」の提供を開始いたしました。厳正な品質管理のもと、スピーディかつ丁寧に処理・加工されたエゾシカ肉を、鮮度を保ったまま仕入れ、肉の旨味を引き立てる塩ダレで仕上げました。嫌な匂いもなく、焼き上がりは驚くほどやわらか。味わうほどに深みのある美味しさが楽しめます。また、エゾシカ肉はヘルシーでありながら栄養価が高いのが特徴。女性の方にもオススメです。ぜひ、エゾシカ肉の“想像以上の美味しさ”をたくさんの方に味わっていただきたいと思ひます。

美味しさ、想像以上! ヘルシーで、やわらかく深い味わい!

食べやすい肩肉を使用。 やわらかで味わい深い美味しさ!

使用している部位はエゾシカの肩肉。脂身が少なくクセもないので、とても食べやすい肉です。そして焼き上がりは驚くほどやわらか。口に入れるとロース肉のような食感で、あっさりしているが味わうほどにしっかりと肉の旨味が広がります。これまでのシカ肉のイメージが、さっと変わる美味しさです!

低脂肪・低カロリー・鉄分豊富。 女性に嬉しいヘルシーな一品!

エゾシカ肉の大きな特徴は、ヘルシーかつ栄養価が高いことです。豚肉や牛肉に比べて「鉄分豊富で低脂肪・低カロリー」とされています。さらにはアミノ酸やミネラルのバランスにも優れ、まさに美容と健康に最適な食材です。ぜひ、女性の方に召上がっていただきたい一品です。

相性ピッタリの「塩ダレ」で、 シカ肉の旨味を引き立てます!

商品化するにあたって、その味付けをどうするか。さまざまな試行錯誤を繰り返しました。ワインにつけ込んだり、醤油ダレやニンニクを使ってみたり…。その結果、たどり着いたのが牛角の「塩ダレ」です。口に入れるとダレの風味がふわっと広がり、肉の味わいを邪魔することなくしっかりと美味しさを堪能できる。エゾシカ肉の旨味を引き立てる味付けです。



エゾシカ焼肉 塩ダレ…税込504円

徹底した品質管理で鮮度抜群。野生の肉ならでの「滋味」が楽しめます!

エゾシカ肉は、徹底した品質管理を行っている処理場で、素早く丁寧に処理・加工された肉を、一人前ずつ真空パックで仕入れています。それを注文を受けてから取り出し、塩ダレともみ合わせてお出ししています。ですから鮮度抜群! まさに欧州で重宝されるジビエ(狩猟された野生の肉)ならではの味わい豊かな「滋味」が楽しめます。



塩ダレともみ合わせ作業

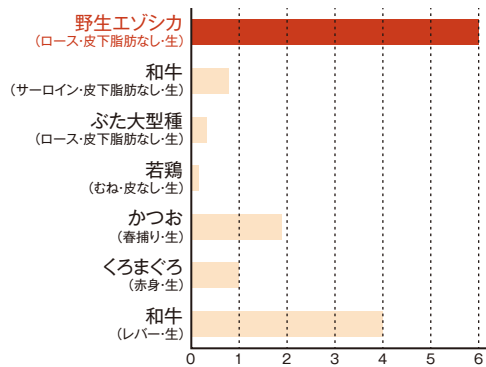
ご存じですか。今注目を集める「エゾシカ肉」。

エゾシカ肉は、現代人に最適な健康食材!

エゾシカ肉の最大の特徴は、その栄養価の高さです。まず鉄分がとても豊富で、(社)エゾシカ協会の調べによると100g中に6.0mg含まれています。これは、鉄分が多いとされる食品を大きく上回る数値です。また脂質も牛肉や豚肉に比べ極めて低く、「脂質を摂りすぎ」と言われる現代人には、まさにうってつけの食材です。さらに低カロリーで高タンパク、ミネラル豊富であるとともに、魚に多く含まれるDHCも多く含有されていることがわかっています。美味しさだけではなく、栄養成分においても現代人に最適な健康食材と言えます。

高タンパク質、低脂質、ミネラル豊富なエゾシカ肉の栄養成分

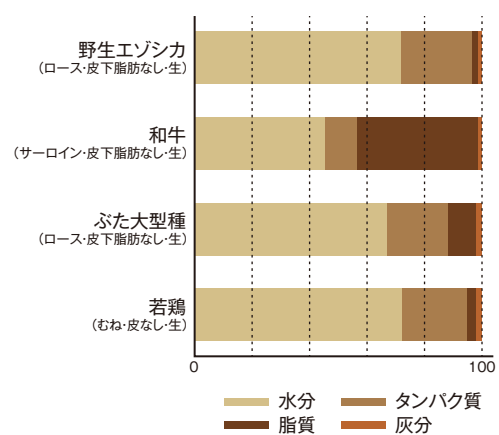
図1/鉄分の含有料(mg/100g)



エゾシカ/釧路短期大学動物資源利用研究室 その他/日本食品標準成分表2010

※図2において炭水化物は、動物の筋肉(食肉)にはほとんど含まれないので、ここでは省略しております。

図2/エゾシカ肉の一般成分(g/100g)



「エゾシカ肉を食べよう!」という運動が広がっています。

北海道では今、エゾシカの増加が止まらず、農林業への被害や自動車、列車との衝突事故、希少植物への食害など、さまざまな影響が出ています。そこで、おいしくて栄養価の高いエゾシカ肉を食べることで有効活用し、自然環境や暮らしを守ろうという運動が北海道で広がっています。毎月第4火曜日を「シカの日」と定めたキャンペーンを展開。レストランをはじめ多数の飲食店が参加しています。また、エゾシカを適正に処理している施設を認定する「エゾシカ肉推奨制度」もあり、販売するスーパーなどで安心して買うこともできます。エゾシカ肉をおいしくいただくことで地域貢献にも役立っています。

エゾシカ肉の美味しさを、たくさんの人に知ってもらいたい。



私もエゾシカ肉を実際に試食するまでは、多くの方が抱いているような「臭みがあって、固い」というイメージでした。ところが一口食べてみて、「え、これが!」と思うほどやわらかく、そして味わい深く美味しく、イメージがガラッと変わりました。この美味しさを、ぜひとも多くの方に知ってもらいたい。そう考え今回の販売に至りました。エゾシカ肉を食べることで自然環境を守る、地域に貢献する、という側面はもちろんありますが、私たちはあくまでもエゾシカ肉の美味しさを広く知ってほしいという思いでご提供させていただきます。そのため期間限定のようなスポット的な商品ではなく、年間を通して提供できる環境も整えました。ぜひ一度、その美味しさを味わっていただき、たくさんの方々に知っていただければと思います。

牛角事業部 部長/瀬戸元気



STORE INFORMATION

道内店舗のご案内

札幌市内
道央・道南
道東・道北

<p>北24条店 KITA24JO</p> <p>〒001-0024 札幌市北区北24条西5丁目1-21 ノース24高砂ビル1F tel.011-737-1129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>すすきの店 SUSUKINO</p> <p>〒064-0804 札幌市中央区南4条西2丁目11 三条パーキングビルB1F tel.011-281-2929 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>宮の沢店 MIYANOSAWA</p> <p>〒063-0826 札幌市西区発寒6条9丁目1-10 ペルル宮の沢1F tel.011-671-4129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>北野店 KITANO</p> <p>〒004-0862 札幌市清田区 北野3条2丁目12-20 tel.011-884-0029 営業時間 17:00~24:00</p>
<p>南郷15丁目店 NANGO15CHOME</p> <p>〒003-0023 札幌市白石区 南郷通15丁目北9-28 tel.011-866-4129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>藻岩店 MOIWA</p> <p>〒005-0039 札幌市南区南39条西11丁目2-8 tel.011-588-1129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>札幌元町店 SAPPOROMOTOMACHI</p> <p>〒065-0023 札幌市東区北23条東21丁目2-5 tel.011-784-4129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>平岸店 HIRAGISHI</p> <p>〒062-0932 札幌市豊平区平岸2条7丁目1-15 tel.011-818-1729 営業時間 17:00~24:00</p>
<p>新琴似店 SHINKOTONI</p> <p>〒001-0908 札幌市北区新琴似8条4丁目2-5 tel.011-765-1129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>札幌ステラプレイス店 STELLARPLACE</p> <p>〒060-0005 札幌市中央区北5条西2丁目 札幌ステラプレイス6F tel.011-280-1129 営業時間 11:00~23:00</p>	<p>厚別店 ATSUBETSU</p> <p>〒004-0005 札幌市厚別区 厚別東5条3丁目24-30 tel.011-899-0029 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>函館美原店 HAKODATEMIHARA</p> <p>〒041-0806 函館市美原1丁目20-11 かわしろビル1F tel.0138-62-5529 営業時間 17:00~24:00</p>
<p>小樽運河通り店 OTARUNGA</p> <p>〒047-0027 小樽市堺町1-5 tel.0134-34-4129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>苫小牧店 TOMAKOMAI</p> <p>〒053-0033 苫小牧市木場町1丁目10 苫小牧北口ビル1F tel.0144-38-2929 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>上磯店 KAMISO</p> <p>〒049-0111 北斗市七重浜4丁目44 tel.0138-48-5529 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>野幌店 NOPPORO</p> <p>〒069-0814 江別市野幌松並町9-1 tel.011-382-4129 営業時間 17:00~24:00</p>
<p>登別店 NOBORIBETSU</p> <p>〒059-0028 登別市富岸町2丁目12-1 tel.0143-86-0129 営業時間 平日 17:00~24:00 土日祝日 16:00~24:00</p>	<p>岩見沢店 IWAMIZAWA</p> <p>〒068-0024 岩見沢市4条西1丁目1-1 tel.0126-24-1129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>旭川パワーズ店 ASAHIKAWAPAWAZU</p> <p>〒079-8422 旭川市永山12条3丁目122-59 ウエスタンパワーズ2F tel.0166-48-4129 営業時間 17:00~24:00</p>	<p>釧路昭和店 KUSHIROSHOWA</p> <p>〒084-0910 釧路市昭和中央3丁目44 tel.0154-52-2989 営業時間 平日 17:00~24:00 土日祝日 16:00~24:00</p>

本リリースに関するお問い合わせ先 広報担当/営業部 瀬戸



株式会社アイビス

〒060-0002 北海道札幌市中央区北2条西13丁目1-46 tel.011-208-2800 fax.011-208-2801 <http://www.ibis-h.com>