

2010年11月15日
株式会社 旅と平和
株式会社 クイージ

都内初、エゾシカ肉の小売を開始 鳥獣 giga、BBQセット販売などで

株式会社旅と平和が運営する“交流する飲食店”第2弾「鳥獣 giga」では、都内で初めて生エゾシカ肉の一般小売販売を11月29日（いい肉の日）に開始します。販売前の記念イベントとして、同21日に「エゾシカ解体ショー」を行います。

「鳥獣 giga」は、2010年10月から、BBQ食材の販売を行っております。「鳥獣 giga」は、野菜は自然栽培または有機のものを、肉・魚介はできるだけ自然に近いものを食材として利用している立ち飲みセルフ BBQスタイルの店。一般では手に入りにくい食材を飲食店舗で食べていただくのに加え、アウトドアやBBQの愛好家に食材セットを提供し、好評を博しております。

1. 「鳥獣 giga」について

「鳥獣 giga」は、パクチーハウス東京（世田谷区経堂）を運営する株式会社旅と平和が2010年8月に世田谷区用賀に開いた2つ目の“交流する飲食店”。自然栽培または有機の野菜と、可能な限り自然に近い肉を調達して、お客様が自分で焼く立ち飲みBBQスタイルで提供しています。「世界に目を向けるやる気のあるオトナが真剣に語り合うパブリックスペース」として、主にビジネスパーソンや起業家が集う空間です。一つのBBQグリルに集まって各自の食事を調理するスタイルなので、グリル周りや立ち飲みの樽で自然に交流が生まれています。

有機野菜などを提供する‘こだわり’の飲食店は昨今増えておりますが、ターゲットをおしゃれな女性に定めたところが多く、男性諸氏には物足りないことが多いといわれています。また、低価格店舗が増え、不景気との喧伝により小遣いが減り、本物より代替品がはびこる世の中ではありますが、社会や世界を動かすやる気のあるオトナは、コストや酒量の削減によるのではなく、ちゃんとしたものを好きなように摂取することで、心と身体の健康を維持すべきです。「鳥獣 giga」は、そんなポジティブ思考を応援しています。

店舗 URL: <http://gi-ga.org/>

2. 「鳥獣 giga」のBBQ食材販売について

「鳥獣 giga」は、一年中好きな時に、屋内でBBQが楽しめる空間です。上述の通り当社基準に従い上質な素材を提供しておりますが、アウトドア、BBQ愛好家からのご要望をいただき、10月よりBBQ食材の販売を開始いたしました。

販売は事前予約により承っておりますが、予定していた日に雨が降った場合でも、店舗を利用してBBQを開催することができ、イベント開催者のリスクを軽減しています。

3. 株式会社クイージとの提携、エゾシカ肉の小売を開始

「鳥獣 giga」はより自然に近い食材の調達を目指し、鶏ならブロイラーより地鶏、牛なら黒毛和牛より短角和牛という形ですすでに流通のあるものから選んでいますが、一方で、

旅と平和 -- PRESS RELEASE --

まさに“自然から飛び出して来た”動物の調達方法も探っております。この度、「食べることを通して、自然を身近に感じるお手伝いをする」をコンセプトにしている株式会社クイージと業務提携し、エゾシカの調達・流通をお任せすることになりました。

この業務提携により、BBQ セットにエゾシカ肉を加えることができました。また、この流通経路と「鳥獣 giga」の食肉販売免許を生かして、エゾシカを食べたい消費者にお肉をお分けすることも可能になりました。「鳥獣 giga」は都内で初めての、生エゾシカ肉を常時小売する飲食店となります。なお、このエゾシカ肉は北海道庁が平成 18 年にエゾシカがより衛生的に処理され、より安全・安心な食肉として流通することを目的として作成した『エゾシカ衛生処理マニュアル』に準拠した食肉処理場で処理されております。

4. 環境への影響

北海道でエゾシカの増加による農林業被害が深刻化しています。現在、生息数は約 60 万頭。降雪量の減少で越冬しやすくなった上、狩猟者が減少しており、捕獲しなければ年間 20%のペースで増えるといわれているようです。エゾシカを食肉として利用することで、牧草や樹皮が食い荒らされる農林業被害を食い止めることができ、生態系のバランスを取り戻すことにもつながります。

5. 健康的な食材としてのエゾシカ

エゾシカ肉は、牛や豚に比べて脂質が少ない一方で、栄養価が高い健康的な食材です。高タンパクで鉄分の多い食品でもあります。気になる味も「味が濃く、クセがなく柔らかい」と称賛する例が多いです。

6. エゾシカ解体ショーの開催

株式会社クイージと株式会社旅と平和の業務提携とエゾシカ肉小売販売の開始を記念して、「鳥獣 giga」でエゾシカ解体ショーを行います。11 月 21 日午後 1 時から。解体の後、その場でグリルバーベキューを行い、また、一部の肉をパクチャーハウス東京へ運んでパーティ料理として調理します。

本件に関するお問い合わせ、取材のお申し込みは、

株式会社 旅と平和

担当： 佐谷恭

<http://pieceofpeace.org/>

03-3700-8900

03-6318-7157

株式会社 クイージ

担当： 石_英治

<http://q-easy.jp>

090-2057-1415