

＜東洋製罐グループ×辻調理師専門学校×日本ジビエ振興協会＞ 食で社会課題解決を目指す「+Recipe プロジェクト」第 2 弾 「+GIBIER プロジェクト」発表、「長野のジビエ三種缶」試食会開催

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(本部:大阪市、理事長:辻芳樹)は、総合包装容器メーカーの東洋製罐グループホールディングス株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:中村琢司、以下、東洋製罐グループ)と共同で、食を通じた社会課題解決を目指す「+Recipe プロジェクト(プラスレシピプロジェクト)」※を2021年より推進しています。昨日はその第2弾となる「+GIBIER プロジェクト(プラスジビエプロジェクト)」の発表と、このプロジェクトから誕生した「長野のジビエ三種缶」の試食会を開催しました。また「長野のジビエ三種缶」については、より多くの方に手軽にジビエ料理を楽しんでいただきたく、応援購入サービス「Makuake」にて販売を開始いたしました。

「Makuake」販売ページ: <https://www.makuake.com/project/jibiecan/>



「+GIBIER プロジェクト」は、昨年9月に発表した「+Recipe プロジェクト」の5品(トマト・ファルシ／だし／ぶり大根／鹿肉のブレゼ／エスプリ・ド・タタン)の中からジビエに特化して展開した第2弾プロジェクトです。東洋製罐グループと辻調理師専門学校に加え、今回は日本ジビエ振興協会(本部:長野県、代表理事:藤木徳彦)が参画し、3者共同で取り組んできました。鹿肉を使って新たに3品を研究開発し、誕生したのが「長野のジビエ三種缶」です。常温で長期保存を可能にするレトルト技術を調理工程の一部として応用することで、ジビエらしい風味を残しながら、より食べやすくおいしい缶詰料理に仕上げています。缶詰はそのままでもアレンジしてもおいしく召し上がれる汎用性を備えており、防災食としても、また料理人が不足しているレストランなどの厨房においても活用可能性が広がることを期待しています。本プロジェクトを通して、近年問題となっている野生鳥獣被害への対応に伴う捕獲後の利活用にも貢献できると考えています。

※「+Recipe プロジェクト」は、創業以来100年以上にわたり容器のイノベーションに挑戦し続けている総合包装容器メーカーの東洋製罐グループと食のプロを育成する辻調理師専門学校が共同で、缶詰やレトルトパウチを用いた長期保存可能な料理の可能性を探るべく、2021年に発足したプロジェクトです。近年、顕在化している社会課題を“食”で解決できないか、缶詰やレトルトパウチの可能性を探りながら、調理ノウハウと融合させることで長期保存可能な料理や新しい価値を生み出す共同研究を進めています。

●「+Recipe プロジェクト」プレスリリース: https://www.tsuji.ac.jp/files/media/NewsRelease_20240924.pdf

●「+Recipe プロジェクト」動画 URL: <https://youtu.be/YG1w3MOSryg>



昨日は、日本ジビエ振興協会代表理事の藤木徳彦氏による“ジビエを取り巻く社会課題について”のプレゼンテーションと、東洋製罐グループイノベーション推進室長の三木逸平氏の本プロジェクトの紹介に続いて、「長野のジビエ缶三種」のレシピを考案した辻調理師専門学校東京の西洋料理教員 秋元真一郎と日本料理教員 野中寛が登壇し、本校が本プロジェクトに取り組む意義や開発エピソードについて語りました。参加者の皆様には、「長野のジビエ缶三種」とジビエ缶を使ったアレンジメニューを試食していただきました。

「長野のジビエ缶三種」について

応援購入サービス「Makuake」販売ページ: <https://www.makuake.com/project/jibiecan/>

■「Confit de chevreuil～柑橘香る鹿肉と大豆のコンフィ～」



柑橘の爽やかな香りと山椒のスパイス感。大豆の食感が奥行きを添え、オイルと鹿肉が引き立て合う贅沢な一缶。長野県産の鹿肉を米油とともにコンフィに仕立て、「山のお肉」であるジビエに「畑のお肉」である大豆を合わせました。たんぱく質をはじめ栄養にも優れた一品です。そのままワインのお供としてはもちろん、好みの調味料でアレンジしたり、パスタソースに仕立てたりと、料理の幅を豊かに広がってくれます。

■「CERVO ALLA CACCIATORA～鹿肉とトマトの猟師風煮込み～」



トマトの甘酸っぱさが鹿肉とじゃがいもに溶け込み、一体感のある味わい。とろみが旨みを包み込み、豊かな余韻を残す一缶。鹿肉を野菜の甘味とトマトの酸味がきいたソースとともに缶詰にすることで、軽くやわらかな食感に。じゃがいもをつけ合わせることで、おいしさとともに、栄養価もさらに高まりました。そのまま温めて味わうのはもちろん、好みのスパイスで風味を変えたり、スープやグラタンの具材としてアレンジしたりと、さまざまな楽しみ方が広がる一品です。

■「鹿肉の清酒煮～出汁と鹿肉の風味を活かした肴～」



清酒の澄んだ旨みが鹿肉を包み、大根がアクセント。じんわりと広がる和の滋味をご堪能ください。日本酒を用いて、味わい深い鹿肉の持ち味を活かせるように調理しました。鹿肉ならではの風味をしっかり感じていただけるような仕上がりです。お酒との相性も良く、お好みの薬味を添えて季節を問わずお楽しみいただけます。

<本プロジェクトに関するお問合せ> 辻調理師専門学校 教育研究センター TEL:06-6624-7921

<報道に関するお問合せ> 辻調グループ広報担当:渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com