

報道関係各位
 ニュースリリース

 2021年8月27日
 株式会社呉阪急ホテル

30周年企画 第2弾
おいしいジビエ料理で SDGs
9月1日（水）から フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」にて

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 まつうら しゅうじ 松浦 修司）では、ホテル開業30周年企画の第2弾として9月1日（水）からフレンチレストラン「ベッセ・ボワール」にてジビエ料理を提供します。ホテルのSDGsに関する取り組みのひとつとして、ジビエのもつ魅力を多くの方に伝えることでSDGsを考える機会とし、消費を通じて生産者の活動に貢献することを目的として実施します。

この料理は地域資源としてジビエの消費・需要拡大に向けて取り組んでいる「呉市」と「呉市猟友会川尻支部」※1、熊野町のジビエ専門店「ひろくま 広熊ジビエ専門」※2のご協力を仰ぎ、東広島市と呉市蒲刈町に東京大学との共同研究農場を運営する「株式会社グッドソイルグループ」※3の共同農園で栽培している落花生から作ったピーナッツペーストも使用しています。



イノシシ肉を使用したコース「サンダリエ」



シカ肉を使用したコース「ル・セール」

<概要>

- ・場 所 14階 フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」
- ・期 間 2021年9月1日（水）～10月31日（日）
- ・提供時間 11：30～14：30（L.O. 14：00） 17：00～21：00（L.O. 20：00）
- ・料 金 コース「サンダリエ」（イノシシ肉を使用）5,000円
 コース「ル・セール」（シカ肉を使用）10,000円

※いずれも前日までに要予約 ※状況により営業時間が変更になる場合がございます

<お問い合わせ・ご予約> TEL：0823-20-1115（直通）

■呉阪急ホテルの新型コロナウイルス感染拡大防止対策はこちら

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kurehh>

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。



（株）グッドソイルグループの
 ピーナッツペースト「アグリア」

本件についてお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画／かみがき もりもと 神垣・森本

TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp

※次頁にメニュー内容を記載しています。

※1 「呉市猟友会川尻支部」

瀬戸内海国立公園「野呂山」をフィールドに狩猟を行っており、豊かな自然と厳しい冬の中で育ったイノシシを捕獲し、本当に美味しい部分だけを厳選。脂が程良く乗ったイノシシ肉を「野呂くじら」のネーミングで販売しています。市外からのリピーターも多く、脂身と赤身の旨さに定評があります。

※2 「広熊ジビエ専門」

2017年12月、美味しく安全なジビエ肉を提供するお店として安芸郡熊野町にオープン。
(一社) 広島県猟友会に所属し、農作物に被害を与え、山の生態を脅かす鳥獣くりたの捕獲を行っている栗田比佐美ひさみさんが、自信を持ってジビエ肉を提供するお店。

※3 「株式会社グッドソイルグループ」

「全ての実りは健全な土作りから」をモットーに、植物性発酵有機堆肥を使ったこだわりの土づくりを行っています。2019年に東京大学大学院農学生命科学研究科と東広島の脇農園との共同研究農場を開設。脇農園の現地指導と実践の下、こだわりの土が施す落花生の栄養分への影響について足掛け5年間の共同研究を行う。2020年からは、生育した落花生を約2ヶ月かけて独自の天日干し製法を開始し、成分変化に関する研究も始めた。産学農連携で高栄養価の落花生の生産・商品化に取り組んでいます。

メニュー内容

【コース サンダリア】

- ・鶏肉とキノコのパテ菜園風 フランボワーズソース
- ・カボチャのクリームスープ
- ・本マスのムニエル ヴィネガー風味のオニオンを添えて
- ・広島県産イノシシロース肉のロースト アグリアピーナッツペーストと白ワインのソース
- ・パン ・デザート盛り合わせ ・コーヒーまたは紅茶

【コース ル・セール】

- ・車海老と帆立貝のメリメロ キャビアをちりばめて
- ・ワタリガニのビスケット セロリラブ添え
- ・甘鯛のポワレ トリュフ風味 コンソメでブレゼした里芋とともに
- ・グラニテ
- ・広島県産シカ肉のロースト カシスのソース
- ・バゲット、ライ麦パン アグリアピーナッツペーストを添えて
- ・デザート盛り合わせ ・コーヒーまたは紅茶

以上