



報道関係者各位

プレスリリース

2024年5月1日
宮城県よろず支援拠点

**女川のハンターシェフが、地元のジビエ 6 次産業化に挑戦。
家庭に届ける 地元の新食材「三陸鹿ホルモン焼き」を、
5月5日から店頭販売開始します。**

シーパルピア女川にある、洋食レストランりぼん(女川町女川二丁目60番地シーパルピア女川 A-7、代表 山田隆大)では、女川の隠れた食材であるジビエ(牡鹿半島の鹿肉)を、シェフである山田みずから狩猟免許を取得し、家庭で楽しめる「三陸鹿ホルモン焼き」を開発。令和6年5月5日より店頭で販売を開始します。

当店は、コロナ禍のよりお客様が減少する中、もう一度地元を目を向けたことで、隠れていた食材である 鹿肉に着目し、6産業化に挑戦しました。ぜひ取材のほどよろしくお願い致します。



鹿タン



鹿のボロネーゼ

■新メニューのコンセプト

食べる事で『野生鳥獣からの被害防止』を行う取り組みです。

宮城県の令和2年度野生鳥獣による被害額は 1.9 億円であり、ここ10年変わらない被害が出ています。シェフ自らが狩猟免許を取り、販路開拓と地域課題解決も行うことで地域貢献をしていきます。

■ターゲットとするお客様

低カロリー・高たんぱく、鉄分豊富なので、健康を気にしている方や女性の方、またお酒のおつまみに

も利用してほしいと考えています。

■三陸鹿ホルモン焼きの特徴

- ①肺(フワ)700円…ふわふわした食感から焼肉では、フワと言われている部位。クセが全くなく、特製のタレとも相性抜群です。
- ② 肝臓(レバー)700円…畜産のでは味わえない、くどくなくさっぱりとしたレバー。鉄分豊富です。
- ③ タン1500円…タン元はジューシー、タン先はコリコリと、タンのすべてが味わえる一品です。
- ④ モモ肉(開発中)800~1000円程度…低カロリーで高たんぱく、特製ダレに漬けることで焼いたときの赤身のパサパサ感を解消し、ジューシーに食べられるように開発中です。

■開発の背景

当店はイタリアンを提供しています。コロナ禍で休店していた際、地元食材ともっと向き合った料理を開発しようと考えました。その時地元の猟師に声がけされ鹿の駆除に参加したのがきっかけでした。

鹿肉はジビエ料理として活用できるため、食材となる鹿がどのようなところに生息しているのかを、この目でしっかり確認しているうち、自身でも猟師免許を取得し提供をしたいと思うようになりました。

実際に山を掻き分け踏み入ると、大自然の中で生息していることの息遣いを感じることができました。この感動や大自然の迫力を、そのまま店舗やご家庭に提供していきたいと考え、商品開発を進めました。

商品開発では、家庭での使いやすさに苦労しました。試作とヒヤリングを重ねてやっと商品化にこぎつけることが出来ました。今後は、女川町商店街の多飲食店などに卸販売を強化し、地元食材として地域に根付くよう活動を続けていきます。



オーナーシェフによる鹿解体

■新メニューの概要

商品名	三陸鹿ホルモン焼き
特徴	ホルモンとモモ肉はフルーティーな特製醤油ダレ、タンは特製ネギ塩ダレ
発売日	令和6年5月5日の当店10周年に合わせ店頭にて販売開始
販売価格	700円

■当店と、オーナーシェフの山田について

店主 山田 隆大(やまだ たかひろ)32歳

23歳でりぼんをオープン。25歳で今の場所に移転し洋食レストランりぼんをオープン。

「食を通じて、地域とお客様をつなぐ店りぼん」をコンセプトに地産地消のイタリアンを提供している。

■資料に関してのお問い合わせ先

洋食レストランりぼん 担当:山田 隆大 電話:0225-25-7490

E-Mail:takahiroyamada0106@gmail.com インスタグラム:@ribon.onagawa

住所:〒986-2265 宮城県牡鹿郡女川町女川二丁目60番地シーパルピア女川 A-7