

北海道トムラウシ産の鹿肉を使った”鹿肉カレー”の販売について

株式会社JR東日本クロスステーション(本社:東京都渋谷区／代表取締役社長:西野 史尚)とJR北海道フレッシュキヨスク株式会社(同:北海道札幌市／代表取締役社長:戸川 達雄)は、2025年12月16日(火)から、北海道上川郡新得町の鹿肉を使用したカレーの販売を行います。

このカレーに使用される鹿肉は、北海道新得町の古川建設株式会社ドリームヒル・トムラウシ事業所(※)で、鳥獣被害対策の一環として捕獲、養鹿、加工されたものです。

なお北海道新得町の、新得駅前地域交流センターとくとくでの販売も予定しています(販売日、価格等未定)。※トムラウシは北海道大雪山系南部の百名山(2,141m)です。



1 株式会社JR東日本クロスステーションでの販売計画

(販売目標数:約15,000食:なくなり次第終了)

ブランド名	ベックスコーヒーショップ	Shinjuku CROSSING Cafe & Dining	SPICE FACTORY エキュート品川店
販売店舗数	51	1	1
商品名	北海道トムラウシ産の鹿肉カレー	北海道トムラウシ産の鹿肉カレー ～北の恵みを添えて～	～山椒香る～ 北海道トムラウシ産の鹿肉カレー
販売予定 期間	12月16日(火)～ 1月31日(土)	12月16日(火)～ 2か月程度	2月1日(日)～ 2月28日(土)
税込価格	単品 980円	単品 1,480円	単品 1,680円
商品説明	北海道トムラウシ産の鹿肉を使用したキーマカレーです。部位ごとに最適な挽き目でミンチした鹿肉をしつかりとソテーし鹿肉本来の旨味を引き出しています。チャツネや赤ワインで味付けし、深い味わいと、香り高いスパイス感の絶妙なバランスを味わえる逸品です(国産十六穀米使用)。	北海道トムラウシ産の鹿肉をじっくり煮込んだ、深い旨みとコクが広がる特製鹿肉カレー。付け合わせのじゃがいもや玉ねぎ、栗かぼちゃも北海道産を使い、一皿で「北海道」を存分に味わえる、こだわりの逸品です。	カレー専門店らしく、実山椒を合わせてスパイス感を強調した鹿肉カレー。きのこ、ごぼう、れんこん、ナッツなど森や山を連想させる食材を使用しました。
商品画像			
販売店舗 画像			
店舗紹介文	一杯のコーヒーを通して、お客さまの毎日に寄り添い、お客さまの生活に新しい価値を提供するお店でありたい。それがベックスコーヒーショップの想いです。首都圏のエキナカを中心に74店舗を展開し、お客さまと共に2025年に30周年を迎えたコーヒーショップです。	”上質なひとときと多様な人々が集う場所”がコンセプトのカフェ。多様性が息づく街、「新宿」で、美味しいコーヒーと心温まるサービスでまるでラテアートのように気分を描きなおし、仲間と食を通じて心躍る体験をお届けします。	SPICE FACTORYは、スパイスカレーと日本人に馴染みのある和惣菜を組み合わせ、自由な発想のもと「スパイス × 和」をコンセプトとした、新しいスタイルのカレー専門店です。

2 JR北海道フレッシュキヨスク株式会社での販売計画

販売箇所 (2か所)	販売予定期間	税込価格 (円)	商品説明	商品画像
①北海道四季マルシェ ココノ ススキノ店 ②北海道四季彩館 帯広店	12月16日(火)～	3,600円	北海道トムラウシ産の鹿肉を使用したキーマカレーです。ベックスコーヒーショップ監修(1KG／冷凍)。	

【参考】ジビエの味わいと栄養価

鹿肉は低カロリーで、その数値は牛肉(和牛サーロイン、赤肉、生)の半分以下。脂質は5分の1程度なのに鉄分は1.7倍。ヘム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあるといわれています。(データはにほんじか えぞしか、赤肉、生)

日本に生息している野生の鹿はすべてニホンジカで、このうち北海道に生息しているのがエゾシカ(蝦夷鹿)です。エゾシカは体が大柄で脂がのっており、栄養豊富。弾力があって肉の味が濃く、旨味をしっかりと感じるができます。

食品名	可食部100gあたり	
	脂質	鉄
うし [和牛肉] サーロイン 赤肉 生	25.8g	2.0mg
しか にほんじか えぞしか 赤肉 生	5.2g	3.4mg

※出典:ジビエポータルサイト「ジビエト」並びに文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」を参照し、編集

【参考】JR東日本クロスステーション 16年間のジビエのプロジェクトについて

JR東日本クロスステーション フーズカンパニーでは、JR東日本グループが取り組む「地域再発見プロジェクト」の一環として、2010年からジビエメニューの商品開発と販売を行い、今年で16年目を迎えました。

- 2010年:「信州食材フレンチおつまみ」を販売
※当時:(株) 日本レストランエンタプライズ
- 2011年: 東京・上野駅のカフェ店舗で「信州ジビエカレー」などを販売
※当時:ジェイアール東日本フードビジネス(株)
- 2014年:農林水産省 第22回優良外食産業表彰地域社会貢献・環境配慮部門大臣賞受賞
「鹿肉バーガー／ベッカーズ」※当時:ジェイアール東日本フードビジネス(株)
- 2025年 :北海道旅客鉄道株式会社の紹介により、北海道産の鹿肉を使用

当時から「中山間地で野生鳥獣による農林業被害が深刻化している」、「捕獲された鳥獣肉の利活用率は低い」、「日本における野生鳥獣肉のイメージは、臭くて固い」、「調理方法が分からない」などのマイナスイメージが先行し、利活用には課題がありました。

農水省の調べによると、野生鳥獣による農作物被害額は、依然として多く(239億円:2010年度⇒164億円:2023年度)、この深刻な社会問題に対処するため、当社飲食店舗での「北海道トムラウシ産の鹿肉カレー」の販売を通じて、ジビエ(鹿肉)の美味しさを広く発信するとともに、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社JR東日本クロスステーション

統括本部 広報コミュニケーション推進部 pr@jr-cross.co.jp

TEL:050-3644-6741(受付時間:平日9時30分～18時00分)

JR北海道フレッシュキヨスク株式会社

営業本部 商品部

TEL:011-271-3101(受付時間:平日10時00分～17時00分)