

# 三重県



# CURRY HOUSE CoCo壱番屋

コラボ企画 第3弾!

三重県内全店！愛知県内2店舗のカレーハウスCoCo壱番屋で、期間限定販売

販売期間：7月19日～10月31日

お薦め食べ方、裏面をご覧ください！

# “みえしか頼めんちゃカレー”

みえしか頼めんちゃカレーとは、三重県産鹿肉ミンチを使用したメンチカツに、三重県亀山産の粉茶をかけて食べるトッピングカレーです。



税込802円

商品税税込360円

※お召し上がり方にご注意ください。

高タンパク・低  
低カロリーが特徴  
です。鉄分や亜鉛  
含み、女性にもお  
のヘルシー食材で



プラス

三重県庁のみえジビエレティ

えみちゃんのおススメ

## トマトアスパラ

934円 (税込1,008円)



プラス

三重県庁のみえジビエレティ

よっしーのおススメ

## オクラ山芋

838円 (税込905円)



プラス

三重県庁のみえジビエマン

きよたくのおススメ

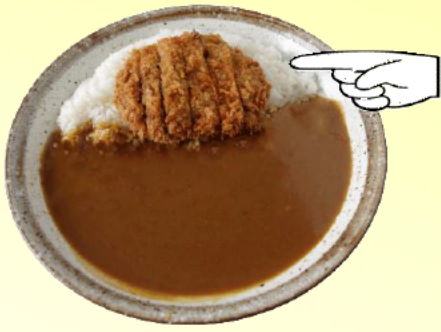
## やさい

934円 (税込1,008円)

オクラ山芋は別容器で提供します

- ・みえしか頼めんちゃカレーは、三重県、カレーハウスCoCo壱番屋、(株)サンシヨクが連携し、商品化したものです。
- ・商品情報は平成26年7月19日現在の内容です。各商品の内容・情報は予告なく変更する場合がございます。
- ・表示価格は、ライス量300g、辛さ普通の場合です。
- ・鹿肉は「三重県伊賀産『みえジビエ』」、粉茶は「三重県亀山産」を使用しています。
- ・写真は、イメージです。

# 三重だけに三度楽しめる『みえしか』の食べ方♪



1. まずは、そのまま
  2. つぎは、粉茶をかけて
  3. つぎは、ソースをかけて
- さいごは、お好みで!



## 三重県のイチオシ食材

### 『みえジビエ』とは?!



Point

『みえジビエ品質・衛生管理マニュアル』に基づいて処理した鹿肉・猪肉  
+ (プラス)  
『みえジビエ登録制度』に登録された施設で生産された鹿肉・猪肉

#### ▶ みえジビエ品質・衛生管理マニュアル

みなさんに、より安全で安心して美味しく鹿肉や猪肉を食べていただくために、三重県が食品衛生法による規定に加え、衛生管理や肉の品質向上のための基準を細かく定めたマニュアルです。

#### ▶ みえジビエ登録制度

みえジビエ品質・衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理や品質向上を行っている解体処理、加工、販売、飲食の事業者を三重県が審査し、登録を認める全国で初めての制度です。

登録事業者など詳しくは、

**みえフードイノベーションのホームページ** をご覧ください。→



## 「みえ旅パスポート」でもっと楽しく! もっとお得に!



#### ◆「みえ旅案内所」が旅をサポート!

県内の80ヶ所以上の「みえ旅案内所」で「みえ旅パスポート」を発給。

#### ◆「みえ旅パスポート」でぐるっと「みえ旅」!

スタンプを集めてステージアップ!

ステージアップするごとに、プレゼントがグレードアップ!!

3個以上  
スタンプ押印

ファースト  
ステージ

2エリア以上で  
6個以上  
スタンプ押印

セカンド  
ステージ

3エリア以上で  
9個以上  
スタンプ押印

プレミアム  
ステージ

みえ旅パスポート提示で割引や  
プレゼントのおもてなしサービス!

目印は  
この  
マーク!

みえ旅  
おもてなし施設



県内の800軒を超える「みえ旅おもてなし施設」で「みえ旅パスポート」を提示すると、割引やプレゼント等のおもてなしサービスが受けられます。

詳しくは [三重県観光キャンペーン](#)

検索

※セカンドステージ・プレミアムステージは、応募時に三重の旅で使った宿泊・飲食・おみやげ等5,000円以上のレシートが必要です。

