

# 三重県



# CURRY HOUSE CoCo壱番屋

コラボ企画 第6弾!

三重県内全店! カレーハウスCoCo壱番屋で、期間限定販売

販売期間:H29年11月1日(水)~H30年1月31日(水)

# “シカコロ三種カレー”

さん

しゅ

み

え

「シカコロ」とは、みえジビエ(シカ肉)入りのコロツケです。

第1弾のコラボメニューとして登場したシカコロが、新しいバージョンになり登場!

763円(税込823円)

トッピング追加もできます。

1本 167円(税込180円)

三種コロツケの秘密!

ブルーベリー 茶 プレーン



中身が、ブルーベリー、茶、プレーンの3種類!  
カレーと一緒に、絶妙な味の変化をお楽しみください。



プラス

三重県庁のみえジビエボーイ  
マツキーのおススメ

## スクランブルエッグ

905円(税込977円)



三重県庁のみえジビエマン  
きよたくのおススメ

プラス

## チキンにこみ&チーズ

1,184円(税込1,278円)



プラス

度会町役場の産業振興ガール  
はなちゃんのおススメ

## トマトアスパラ

953円(税込1,029円)



- ・シカコロ三種カレーは、三重県、カレーハウスCoCo壱番屋、度会町、味工房わたらいが連携し、商品化したものです。
- ・商品情報は平成29年11月1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、ポークカレーベース、ライス量300グラム、辛さ普通の場合です。
- ・みえジビエの鹿肉(三重県産)、度会町産の茶及びブルーベリーを使用しています。
- ・写真は、イメージです。

# 三重県のイチオシ食材「みえジビエ」

みえジビエは、三重県が定めた**みえジビエ品質・衛生管理マニュアル**に基づき適正に処理された鹿肉や猪肉のうち、同じく三重県が定めた**みえジビエ登録制度**による登録を受けている施設で生産されたものだけが「みえジビエ」として認められます。料理や加工品についてもみえジビエ登録制度により登録が認められたところだけがみえジビエの名称を使用することができます。

## 「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル

より安全で安心して美味しい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のうえ、登録を認める制度です。

**みえジビエ(鹿肉)は、  
高タンパク&低カロリーだから・・・  
健康志向の現代人に最適な食材といえます！**



鹿肉は高タンパクで低脂肪、さらに鉄分やミネラルを豊富に含んでおり、健康志向の現代人に最適な食材と言えます。

現在、三重県内のカレーハウスCoCo壱番屋全店をはじめ「みえジビエの食べられるお店」と「みえジビエの買えるお店」でみえジビエフェアを開催中です。この機会に、是非、みえジビエをお楽しみください。

**みえジビエフェア 開催中!!**  
H29.11.1(水)～H30.1.31(水)

みえジビエフェア参加店で、みえジビエ、みえジビエ料理、みえジビエ加工品を購入いただくと抽選で「みえジビエ加工品」が当たるスタンプラリーを開催中！  
参加店等の詳しくはこちらのQRコードからご覧ください。



## 度会町産の茶とブルーベリーを使用しています。



### 度会町

清流「宮川」や「一之瀬川」の清らかなせせらぎと、緑あふれる山々など豊かな自然の中で憩える町です。

清流宮川の恩恵を受けた、自然豊かな風土が誇りです。



### 茶

わたらい茶をはじめ、清流・宮川流域で栽培される伊勢茶のおいしさは「川霧」が秘密のもと。伊勢茶は、関西茶品評会や伊勢茶品評会などで優秀な成績をおさめる、度会町の代表的な特産物です。



### ブルーベリー

度会町ではブルーベリーの生産を推奨しています。

自然の力と人の手で大切にすくすくと育てられたブルーベリーは度会町自慢の特産物です。