

三重県



CURRY HOUSE  
CoCo 壺番屋

三重県内全店!

壺番屋で、期間限定販売

販売期間 平成30年11月1日(木)～H31年1月31日(木)

# みえジビエ シカしゃぶカレー

みえジビエの美味しいシカ肉と、きのこ・玉ねぎ  
がたっぷり入った和風のカレーです。



980円 (税込 1,058円)

三重県×CoCo壺番屋  
コラボ企画 第7弾!

三重県庁のみえジビエマン  
きよたくのおススメ



プラス ス克蘭フルエッグ

1,123円 (税込1,212円)



三重県庁のみえジビエボーイ  
ゆっきーのおススメ

プラス フィッシュフライ

1,123円 (税込1,212円)



三重県庁フードイノベーション課  
インターンシップ生のおススメ

プラス ほうれん草

1,190円 (税込1,284円)



- ・みえジビエシカしゃぶカレーは、三重県、カレーハウスCoCo壺番屋が連携し、商品化したものです。
- ・商品情報は平成30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)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、三重県が品質や衛生管理について定めたマニュアルに基づいて、適正に処理された鹿肉や猪肉です。そのうち、三重県の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」と呼ばれます。

「みえジビエ」という名称は、料理や加工品についても、登録が認められたところだけが使用することができます。

## みえジビエフードシステム 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。

## みえジビエフードシステム 登録制度

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、飲食の事業者等を三重県が審査のうえ、登録を認める制度です。

## みえジビエについて、動画で知ることができます！



豊かな森が育んだ食材、みえジビエについて、動画で分かりやすく、ご覧いただくことができます。

より安全に美味しくお召し上がりいただくためのこだわり、みえジビエに対する生産者の想いを是非、ご確認ください。

こちらのQRコードからご覧ください。



**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いえます。

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！

H30. 11. 1（木）～H31. 1. 31（木）

みえジビエフェア参加店で、みえジビエ商品の購入またはみえジビエ料理を食べていただくと、抽選で「みえジビエ商品」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。

