

報道関係各位

2022年3月28日

ちばのキラリ商品支援事業（地域ネットワーク構築支援） 房総ジビエを活用した新メニュー開発ワークショップ^o 実施報告

株式会社ジー・ピー・アイの子会社である株式会社みなも（千葉県八千代市、代表取締役：岩崎 肇、以下「みなも」）は、「ちばのキラリ商品支援事業（地域ネットワーク構築支援）」の支援を受け、**房総ジビエを活用した新メニューの開発**に取り組むワークショップを2022年2月17日（木）、3月14日（月）の2日間開催しました。



1.〈ワークショップ〉実施背景

みなもは、2019年「国土交通省・民間まちづくり活動促進・普及啓発事業」に新川ウォーターフロント共同企業体として採択を受け、千葉県の印旛沼（佐倉市）から新川（八千代市）・花見川（千葉市）の水辺の活性化を目的に、流域の民間業者だけでなく行政職員も参加のもとワークショップを重ねてきました。そこで得た**「既存の地域資源の有効活用」「地域的、経済的自立」「支え合う地域間ネットワーク」**というビジョンを掲げ2020年8月13日に法人化し、ウォーターフロントの基軸となる「道の駅やちよ」を中心に、**八千代市、佐倉市、成田市**などと連携・活動を広げています。

みなもの親会社である株式会社ジー・ピー・アイは、千葉県八千代市にてフランス料理店・洋菓子店・物販店等を経営しており、両社の代表取締役である岩崎肇は、飲食の経営を通じて親交を深めた街場のシェフと共に「ひとりでも多くの方々の食体験の向上に貢献したい」と**「街の名店の味＝みなもグルメ」**を2021年4月に立ち上げました。

この度はみなものビジョンである「既存の地域資源の有効活用」にクローズアップし**「千葉県の地域資源〈房総ジビエ〉**というテーマで地域活性化を試みる為、みなもグルメの仲間であるシェフと「下総・上総・安房 街シェフ食文化向上委員会」を立ち上げ、「ちばのキラリ商品支援事業（地域ネットワーク構築支援）※1」の支援を受けてワークショップを開催しました。

※1) 県内中小企業者等による県産農林水産物などの地域の資源を活用した商品の開発や販売展開を支援する千葉県の支援制度

2.〈房総ジビエ〉現状の問題点および解決したい課題

現在、野生鳥獣の増加が農林業や自然環境にとって大きな問題になっており、狩猟や有害捕獲された肉を廃棄せず外食業などが有効活用し、地域活性化に貢献できるような仕組みづくりが必要とされています。ジビエ料理は昨今メディア等で取り上げられる機会も増え、千葉県でも「房総ジビエ」ブランドを打ち出してきました。また、茂原市にALSOKジビエ工房が完成し、原材料が計画供給できる仕組みが整った為、この度はALSOKジビエ工房の猪と鹿肉を使用し、和洋中オールジャンルのメニューを試作し、加工品への落とし込みにも長けた専門家の指導を通じメニュー開発と商品化を行いました。

3. 〈ワークショップ〉実施内容

ワークショップでは「下総・上総・安房街シェフ食文化向上委員会」より、洋食・和食・コンチネンタル料理の「貝殻亭リゾート（八千代市勝田台北 2-4-5）」と、中国四川料理の「蔓山（千葉市花見川区幕張本郷 6-25-4）」が、食品開発における知見・指導経験が豊富な有限会社レザン研究所アールの嶋田潤治代表取締役の助言を受けながらブラッシュアップし、完成に向けてのワークを牧の原テーブル（印西市牧の原 1-3 牧の原モア内）にて行いました。



※蔓山・松浦良明シェフ



※左から）岩崎代表取締役、松浦シェフ、嶋田代表取締役

4. 〈ワークショップ〉実施結果

第1回目ワークショップでは、貝殻亭リゾートは「猪のカルボナード」、蔓山は「鹿の三種香炒／連鍋湯」「猪の獅子頭」など、各々の専門性を全面に出した試作を行いました。①いずれも逸品ではあるが大衆的ではなく、流行しにくい。豚肉で普段食べている料理で開発することで、猪で食べても「臭くない」「美味しい」「ヘルシー」という感覚を持たせることが重要。②商品には「ready to cook」と「ready to eat」があり、前者は消費者が最後のひと手間を誤った途端その商品自体の評価が下がってしまう為、本来は「ready to eat」の方が商品化には安全。という助言を受け、第2回目では「大衆的なメニュー」「ready to eat」をキーワードに開催することになりました。

第2回目では貝殻亭リゾートは「タンドリー猪の薬膳カレー」「猪のチャーシュー×うどん／ラーメン」、蔓山は「猪肩ロースのシンプル甘酢」「猪ロースの排骨飯」「鹿の台湾夜泣きそば」を試作した結果、①一般に広めるには「大衆的なメニュー」を年間提供することが大事。②一方で、今回試作した肉は脂が少なかった為、秋冬の脂ののった肉を楽しむメニュー、冬のピークを越えた後のあっさりした肉を楽しむメニューなど、季節的な変化を楽しめる希少性の高い商品も必要。という結論に達しました。



※第1回目の蔓山
鹿の三種香炒



※第2回目の蔓山
猪肩ロースのシンプル甘酢



※第1回目の貝殻亭リゾート
猪のカルボナード



※第2回目の貝殻亭リゾート
猪のチャーシュー×ラーメン

この結論を受け、貝殻亭リゾート系列店舗で「猪のチャーシュー」を使用したうどん／らーめんの提供を2022年夏頃に予定する他、ジビエの季節的な特性も知っていただく為、ポップアップでイベントを開催しながら「房総ジビエ」を活用した地域活性に取り組んでいこうと考えております。

5. 株式会社みなもについて

点から線へ、線から面へ、地域を絆で結ぶ「事づくりカンパニー」。コミュニティとシビックプライド醸成に繋がる機会を創出します。

【所在地】千葉県八千代市勝田台北 2-4-5

【代表者】代表取締役 岩崎肇

【設立】2020年8月



6. 本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

【会社名】株式会社みなも

【電話番号】047-481-6225 ※株式会社ジー・ピー・アイ内 【E-Mail】info@minamo-friends.com（担当窓口 栗原）