＜2025 年 12 月 1 日付プレスリリース 別添＞　　2025 年 12 月 1 日

東洋製罐グループホールディングス株式会社

■「長野のジビエ三種缶」について

「Confit de chevreuil～柑橘香る鹿肉と大豆のコンフィ～」

柑橘の爽やかな香りと山椒のスパイス感。大豆の食感が奥行きを添え、オイルと鹿肉が引き立て合う贅沢な一缶。長野県産の鹿肉を米油とともにコンフィに仕立て、「山のお肉」であるジビエに「畑のお肉」である大豆を合わせました。たんぱく質をはじめ栄養にも優れた一品です。そのままワインのお供としてはもちろん、好みの調味料でアレンジしたり、パスタソースに仕立てたりと、料理の幅を豊かに広げてくれます。

「CERVO ALLA CACCIATORA～鹿肉とトマトの猟師風煮込み～」

トマトの甘酸っぱさが鹿肉とじゃがいもに溶け込み、一体感のある味わい。とろみが旨みを包み込み、豊かな余韻を残す一缶。鹿肉を野菜の甘味とトマトの酸味がきいたソースとともに缶詰にすることで、軽くやわらかな食感に。じゃがいもをつけ合わせることで、おいしさとともに、栄養価もさらに高まりました。そのまま温めて味わうのはもちろん、好みのスパイスで風味を変えたり、スープやグラタンの具材としてアレンジしたりと、さまざまな楽しみ方が広がる一品です。

「鹿肉の清酒煮～出汁と鹿肉の風味を活かした肴～」

清酒の澄んだ旨みが鹿肉を包み、大根がアクセント。じんわりと広がる和の滋味をご堪能ください。日本酒を用いて、味わい深い鹿肉の持ち味を活かせるように調理しました。鹿肉ならではの風味をしっかり感じていただけるような仕上がりです。お酒との相性も良く、お好みの薬味を添えて季節を問わずお楽しみいただけます。

■長野の恵みをいただく

本プロジェクトでは、長野で育った鹿を地元の猟師が捕獲し、国産ジビエ認証を取得した信州富士見高原ファーム（長野県諏訪郡）で適切に解体しています。その後、日本ジビエ振興協会（長野県茅野市）や辻調理師専門学校と連携し、命をおいしくいただく缶詰に仕上げました。諏訪大社（長野県諏訪郡）にも奉納を行い、鹿食免※を取得しました。鹿肉だけでなく、長野の歴史や文化といった豊かな恵みをひと缶にこめています。

※　獣肉を食べることが禁止されていた時代に、諏訪大社が発行していたお札です。生きるために狩猟を続けざるを得なかった人々にとって、鹿食免は「獣肉を食べても穢れや障りには当たらない」ということを示す、いわば、免罪符のような役割を果たしました。