

九州教具グループ ホテルブリスヴィラ波佐見

全国ジビエフェア参加と新「イノシシ料理」のお知らせ

九州教具グループ Q-bic ホテルズ株式会社（本部：長崎県長崎市大黒町7番3号 代表取締役社長 船橋修一 以下当社）運営のホテルブリスヴィラ波佐見（長崎県東彼杵郡波佐見町長野郷567-1 以下当ホテル）は、2021年11月1日より開催される「全国ジビエフェア2021」に参加します。これに合わせ、期間限定メニューとして波佐見産のイノシシ肉を使った「波佐見野菜たっぷりの天麩羅とシシ汁膳」を提供しますのでお知らせいたします。

■ 全国ジビエフェア2021について

全国ジビエフェア2021は農林水産省「令和3年度全国ジビエプロモーション事業」であり、農作物への被害をもたらす鳥獣を地域資源として活用し、「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取り組みの一環として、特設サイトでジビエの取り扱い店舗等のPRを行うとともに、ジビエの認知向上・消費拡大を図るものです。当ホテルでは本年7月より株式会社モッコ様（波佐見町井石郷 代表取締役社長 城後光氏）との協業により、波佐見で捕獲されたイノシシ肉を使った料理を提供しており、農林水産省の本取り組みと当ホテルがイノシシ料理を提供する理由（SDGsへの貢献）とマッチするものであると考え、参加に至りました。

なお、全国ジビエフェア2021の事業実施主体は株式会社ぐるなび様となります。

■ 新メニュー「波佐見野菜たっぷりの天麩羅とシシ汁膳」について

当ホテルでは全国ジビエフェア2021参加にあたり、フェア開催期間中限定メニューとして「波佐見野菜たっぷりの天麩羅とシシ汁膳」を提供します。本メニューは「陶農の里 波佐見」の「農」をより多くのお客様にお味わっていただきたい、自然豊かな波佐見で育った多様な食材を楽しんでいただきたいという思いから開発しました。また、前述の通り、当ホテルでは「猪による地域農業への被害減少」（SDGs2-4）を目指しイノシシ肉料理を提供していますが、波佐見産のイノシシ肉と波佐見産の野菜の組み合わせは、この問題の認知拡大、目標達成促進に貢献するものと考えています。



◀「波佐見野菜たっぷりの天麩羅とシシ汁膳」

【メニュー構成】

- ・波佐見産イノシシと野菜のシシ汁
- ・天麩羅5種
- ・付け合わせ2種
- ・ご飯（鬼木棚田米）
- ・香の物
- ・お飲み物（彼杵茶）

【「波佐見野菜たっぷりの天麩羅とシシ汁膳」概要】

提供期間：2021年11月1日（月）～2021年2月28日（月）

販売価格：1,500円（税込）

主な特徴	
1) 波佐見産イノシシ肉と 波佐見産野菜たっぷりのシシ汁 ※シシ汁に使用する10種の食材のうち8種が波佐見産	3) お米は鬼木の棚田米、付け合わせの食材も 波佐見産を使用
2) 季節の波佐見産野菜4種と海老の天麩羅 ※使用野菜は仕入状況によって異なります。	4) 食器は全て波佐見焼の器を使用

【参考：イノシシ肉料理提供により貢献を目指すSDGs目標及びターゲット一覧】

目標	ターゲット	内容	詳細
2	4	持続可能な農業の促進	イノシシ肉需要拡大により、最終的に獣害の低減を目指す
6	4	水不足への対処	牛肉などの使用を減らすことでのバーチャルウォーター輸入量軽減
8	9	持続可能な観光業促進	イノシシ肉の名物化による波佐見町観光業への貢献
13	2	気候変動対策	地産地消により、流通でのCO2排出量の削減
15	2、4	森林の持続可能な経営および生物多様性を含む山地生態系の保全	イノシシの採食・踏みつけ等での生態系被害軽減

<夕食サービス概要>

- 営業時間：18:00～21:30（ラストオーダー 21:00）
- 店内席数：17席 ※事前予約不要
- 店休日：毎週日曜・月曜

<ホテルプリズヴィラ波佐見 概要>

- 所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町長野郷567-1 ■開業年：2015年2月
 - 運営会社：Q-bic ホテルズ株式会社（九州教具グループ）
- 代表取締役社長 船橋修一
- 本社所在地 長崎県長崎市大黒町7番3号 ※ホテルクオーレ長崎駅前内
- 九州教具グループの主な事業：オフィスソリューション事業、ホテル事業、ウォーターネット事業

<本件に関するお問い合わせ 及び 取材等のお申し込み先>

九州教具グループ 九州教具株式会社 事業開発部 内村 灯（あかし）

TEL：0957-53-1069 Mobile：080-1714-8245 Mail：uchimura@q-bic.co.jp