



2025年1月29日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

上州ジビエ群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ 発売のお知らせ

【2025年1月】高崎 --- 株式会社ホテルメトロポリタン高崎（住所：群馬県高崎市八島町 222 番地/代表取締役社長：川又正明/総支配人：前田淳）では、「箕輪ジビエコンソーシアム(※1)」の活動趣旨に賛同し、飲食店向けジビエメニューのレシピ提供や試食会開催時の運営協力など昨年より行って参りました。群馬県のジビエ(上州ジビエ)を一般消費者にもより広く浸透させ、農作物に被害を及ぼす有害鳥獣として捕獲されたシカのジビエ利活用を目的としたメニューの第一弾としてレストラン「ブラスリーローリエ」のメインディッシュが選べるランチビュッフェ(※2)のメインメニューにて『上州ジビエ(※3)群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ』を2025年2月1日(土)より発売いたします。



■メニュー名/上州ジビエ群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ

■発売日/2025年2月1日(土)

■料金/2,500円(消費税込)

※料金にはメインディッシュ・ビュッフェ・デザートが含まれております

■提供時間/11:30~15:00(ラストオーダー14:30)

■ご予約・お問合せ(読者)/電話 027-325-3461(代表)

※1「箕輪ジビエコンソーシアム」

高崎市、みどり市及び(株)箕輪フーズの3者で立ち上げたコンソーシアム(事業共同体)。群馬県内で捕獲された野生鳥獣を衛生的に処理し、安心・安全で高品質な群馬県産ジビエを安定供給・流通させることを目的に各種取組みを展開している。

※2 メインディッシュが選べるランチビュッフェ

メインディッシュをお選びいただき、オードブル・サラダ・スープ・ソフトドリンクはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。食後にデザートもついたお得なランチビュッフェとなっております。

※3 ジビエ

ジビエとは捕獲した野生鳥獣の食肉のこと。昔からジビエが盛んであったフランスの「gibier」に由来している。近年、テレビ等でジビエ料理が多く特集されているほか、ジビエの地域ブランドが評判を呼ぶなどジビエに対する注目度も上昇しております。野山を駆け回り足腰が鍛えられた野生鳥獣の肉は、高たんぱく・低脂肪という良質な栄養価に恵まれ、健康志向の方や美容意識の高い方からも好評。なお、ジビエとしてよく知られているのはシカやイノシシですが、現在、群馬県内で食用のジビエとして販売されているのはニホンジカのみである。

ホテルメトロポリタン 高崎

本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン高崎 広報担当 齋藤まで

〒370-0849 群馬県高崎市八島町 222 番地 TEL 027-326-7982(広報直通) FAX 027-322-1888 E-mail s-saito@metropolitan.jp