

東海農政局地下食堂で鹿肉を使ったジビエメニューを提供します

東海農政局は、ジビエの消費拡大を図るため、東海農政局地下食堂運営事業者「中京クッキング」の協力の下、三重県産の鹿肉を使ったジビエメニューを提供します。

1. 日時及び場所

日時：令和6年1月17日（水曜日）11時30分から13時30分
場所：東海農政局地下食堂
所在地：名古屋市中区三の丸1-2-2

2. メニュー

鹿肉のジューシーハンバーグ
限定30食850円（税込）

3. 報道関係者の皆さまへ

取材、カメラ撮りは可能です。希望される場合は、1月16日（火曜日）までに以下の問合せ先にご連絡ください。

添付資料

チラシメニュー

<問合せ先>
東海農政局 農村振興部 農村環境課
担当者：河原、節賀
電話（直通）052-223-4631
（代表）052-201-7271（内線2542）

東海農政局地下食堂で ジビエメニューを提供します ～ジビエを食べよう～

近年、野生鳥獣による農作物被害が広域化・深刻化している中、令和4年度の捕獲した鳥獣の食肉（ジビエ）利用量は2,085トンとなっており、豚熱や新型コロナウイルスの影響を受けつつも、捕獲した鳥獣の更なる活用の取り組みに期待が寄せられています。

東海農政局は、ジビエの消費拡大を図るため、東海農政局地下食堂「中京クッキング」の協力の下、三重県産の鹿肉を使ったジビエメニューを提供します。

鹿肉のジューシーハンバーグ



限定30食

850円(税込)

1月17日(水)
11:30～13:30

ご飯・みそ汁・サラダ付

※写真はイメージです。
食材の仕入れ状況により変更になる場合があります。

場所 **東海農政局地下食堂**
名古屋市中区三の丸1-2-2
(地下鉄名城線「名古屋城」駅7番出口
徒歩約10分)

お問合せ先
東海農政局 農村振興部 農村環境課
担当：河原、節賀
(ダイヤルイン) 052-223-4631

農林水産省
東海農政局