

2015年5月26日
イオン北海道株式会社
マックスバリュ北海道株式会社

美味しく食べて北海道の森を守る エゾシカ肉 6月5日（金）発売

イオン北海道株式会社、マックスバリュ北海道株式会社は、地域貢献の一環として6月5日（金）より、北海道道庁が作成した「エゾシカ衛生処理マニュアル」に加えて、当社の衛生処理基準に基づいてエゾシカ肉の食肉処理を行っていることを直接確認し、安心・安全に管理されたエゾシカ肉を道内11店舗にて販売しますのでご案内申し上げます。



道内におけるエゾシカは、明治期の大雪と乱獲により一時は絶滅寸前にまでなりましたが、その後の保護政策により数が増え、ここ30年ほどで急増し、2013年度は約56万頭と推定されています。一方で増えすぎたエゾシカが、樹木の皮や希少植物を食べることによって自然への影響が懸念されています。また、農作物に対する被害や自動車との衝突事故など、人々の暮らしにも大きな被害が及んでいます。

こうした背景に伴い、エゾシカを北海道の貴重な資源として捉え、食することで私たちの生活を守っていく取組みが広がっており、北海道のイオングループにおきましても、安心・安全なエゾシカ肉が十分に供給できる体制になりましたので、一部店舗限定として販売を開始します。なお、捕獲した鹿は一定期間、飼育されてから加工します。

商品の特徴としては、1つ目にエゾシカの産地で当社の衛生処理基準に基づいた設備内で解体し、真空パックに加工しています。お客さまのお好みの厚さでエゾシカを召上がれるよう、ブロックとスライスをご用意しています。2つ目は産地で急速に冷凍することで、良い鮮度を保ち続けます。物流は冷凍便で温度管理を徹底し、店舗では冷凍商品でのご提供になります。3つ目として、一頭一頭を番号で管理し、トレーサビリティに対応しています。

北海道のイオングループは、食を通じた地域貢献を積極的に推進するとともに、新しい「おいしさ」をご提案してまいります。

【商品の概要】

商品名	規格	本体価格	税込価格
北海道産鹿肉 ヒレかたまり(冷凍)	1パック 約 225g	1,480 円	1,598 円
北海道産鹿肉 ロースかたまり(冷凍)	1パック 約 200g	1,480 円	1,598 円
北海道産鹿肉 ばらスライス(冷凍)	1パック 約 150g	980 円	1,058 円
北海道産鹿肉 スネ煮込み用(冷凍)	1パック 約 200g	680 円	734 円
鹿肉ジンギスカン(冷凍)	1パック 約 200g (肉 160g:たれ 40g)	680 円	734 円

1. 販売開始日 2015年6月5日(金)
2. 実施店舗 道内11店舗
イオン店舗(札幌発寒・札幌桑園・札幌元町・札幌苗穂・苫小牧・釧路・旭川駅前・名寄)
マックスバリュ店舗(東札幌・八軒5条・堀川)
3. 取扱商品 北海道産鹿肉 ヒレ・ロース・バラ・スネ他
4. 商品特徴 ①産地で加工・真空パック ②急速冷凍で鮮度を維持
③トレーサビリティ対応商品

※店舗により取扱い商品・価格が異なる場合があります。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 広報・環境社会貢献部 高嶋・佐藤
電話：011-865-9111

マックスバリュ北海道株式会社 経営企画部 青木
電話：011-631-5192

ご参考

【エゾシカの栄養面での特徴について】

森で捕獲されるエゾシカ肉は天然の道産食材であり、栄養価では大きく2つの特徴があります。1つは牛のレバーをしのぐ鉄分を豊富に含んでおり、鉄分が不足がちな女性にお勧めの食材であること、もう1つは脂質が低いことです。エゾシカの脂質含有量(赤身肉に含まれる脂の割合)は四季を通じて1~3%です。牛サーロインステーキの40%と比べると脂質の摂取量を大幅に抑えることができる食材です。

【一般社団法人エゾシカ協会について】

一般社団法人エゾシカ協会は、北海道における森とエゾシカと人との共生関係の実現に寄与することを目的としています。エゾシカの保護管理・被害防止・農林業被害・交通事故防止などの啓発啓蒙事業、調査研究、販売に関する事業を行っています。

【一般社団法人エゾシカ協会認証マークについて】

エゾシカ肉のパッケージなどについている「認証マーク」は、一般社団法人エゾシカ協会が設けている「エゾシカ肉認証制度」のマークです。北海道庁が作成した「エゾシカ衛生処理マニュアル」をはじめ、厳しい基準をクリアした工場の製品だけに使用することが認められています。細心の注意を払って食肉処理された印ですので、購入のときの目安としてご利用下さい。

