

# メニューコンサルしたジビエ丼

## JR東日本 新幹線車内誌に記事が載っています

昨冬メニューコンサルタントをした 君津市のぽーたる亭のジビエ丼が取り上げられています。君津市も鳥獣被害で猪肉などの活用を模索している市町村のひとつです。弊社では、地元の猪肉の供給・保存体制等を調査した上でご提案しました。このメニューを改良のポイントは下記の点です。お客様に喜ばれるのはもちろんのこと、供給者や製造者にとって持続可能性のあるメニューにすることが地域資源を活用した食作りには重要だと思います。

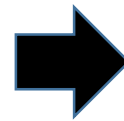
- ・安定的供給ができる
- ・猪肉の特徴を生かす
- ・地元の他の食材も一緒に使う  
(野菜、味噌)
- ・見栄えの良さ
- ・作業工程や保存性
- ・コストをかけすぎない
- ・奇をてらいすぎない



以前のジビエ丼



JR東日本 新幹線車内誌



コンサルタント後のジビエ丼  
(地元の野菜を乗せて鉄器でビビンバ風に)