

三重県

コラボ企画
第二弾



CURRY HOUSE

CoCo 壱番屋

三重県内のカレーハウスCoCo壱番屋全店実施

presents

三重県限定メニュー登場!

COCOだけシカ食べられないカレー



写真は、イメージです。

780円 (税込み)

販売期間(期間限定)

10月6日(日)～12月31日(火)

トッピングとしてもご注文して頂けます。
トッピング価格は350円です。

お客様へ

お好みで、ハムカツに粉茶をかけると、お茶の風味も加わり、より一層味わい深いものとなります。

なお、粉茶をかけすぎますと渋みを感じてしまうことがありますので、ご注意ください。

COCOだけシカ食べられないカレーとは、CoCo壱番屋の「CoCo」と、はなびらたけの「たけ」、シカ肉の「シカ」にかけた名称です。

豚肉ベースに、三重県産のシカ肉と鈴鹿産のはなびらたけ(きのこ)を加えて仕上げたボリュームたっぷりのハムカツです。

みえフードイノベーションへの取組

三重県では、県内農林水産物を活用し、多様な業種と連携し、新しい商品などを生み出す仕組みに取り組んでいます。

三重県農林水産部フードイノベーション課



三重県産シカ肉の食の安全・安心へのこだわり

三重県では、シカ肉を安心して、食べていただけるように、「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル」を定め、適正な施設での衛生管理や肉の品質向上を推進しています。

三重県農林水産部獣害対策課

- ・COCOだけシカ食べられないカレーは、三重県、松阪ハム(株)、カレーハウスCoCo壱番屋が連携し、商品化したものです。
- ・商品情報は平成25年10月6日現在の内容です。各商品の内容・情報は予告なく変更する場合がございます。
- ・表示価格は、ライス量300g、辛さ普通の場合です。
- ・シカ肉は「伊賀産」、はなびらたけは「鈴鹿産」、粉茶は「亀山産」の物を使用しています。

～メニューに使用している粉茶の産地である亀山市をご紹介します～

亀山市は、鈴鹿山脈の東麓、三重県の北西部に位置し、江戸時代に江戸と京とを結んだ街道「東海道53次」の宿場町、亀山・関・坂下の3宿には、宿場当時の歴史的な建造物が数多く残り、今でも往時の賑わいを感じさせてくれます。



●亀山茶

亀山市は、温暖な気候と豊かな土質という恵まれた環境のもと、古くから県内有数のお茶どころとして知られています。亀山市では主に煎茶を栽培しており、優れた製茶技術によって育まれたお茶は、上品で濃厚な味わいと香り、コクのあるうまみ特徴の良質のお茶を生み出しています。

●関宿のまちなみ

関宿は、約1.8kmに及ぶ街道沿いに伝統的な建造物が建ち並び、国の重要伝統的建造物群保存地区（国文化財）に選定されています。また、関宿の東の入口にあたる「東追分」にある鳥居は、20年に一度の伊勢神宮式年遷宮の折に、内宮宇治橋たもとの鳥居が移されることとなっており、平成27年に架け替えが予定されています。



●ヤマトタケル御墓（能褒野王塚古墳）

古代の英雄「ヤマトタケル」は、東国での戦で病となり、故郷大和に想いをのこしながら「ノボノ」（亀山市能褒野）の地で亡くなりました。タケルの魂は、2羽の白鳥となって故郷大和へ飛び立ったといわれています。亀山市内には、宮内庁によってヤマトタケルの墓と定められている前方後円墳があります。



●伊勢亀山城とその城下町

東海道53次の宿場亀山宿は、伊勢亀山城の城下町でもありました。旧亀山城多門櫓は、亀山城本丸の石垣の上に残る櫓建築で、石垣と共に三重県史跡に指定されています。また、その城下には、家老家の屋敷であった「亀山藩主石川家老加藤家屋敷跡」なども大切に保存されています。

三重県観光キャンペーン
2013.4～2016.3

「みえ旅パスポート」で Let's みえ旅!!

キャンペーン期間中、みえ旅案内所で三重の旅がもっと楽しく、もっとお得になるパスポートを発給します。このパスポート一冊で、みえ旅の楽しみ方がさらに広がります!

1 「みえ旅おもてなし施設」で使えるクーポン特典

県内にある約 300 軒の「みえ旅おもてなし施設」で「みえ旅パスポート」を提示すると、割引やプレゼント等のおもてなしサービスが受けられます。



2 県内各地を楽しく巡るスタンプラリー

県内で観光を楽しみながら、「みえ旅案内所」に立ち寄って「みえ旅パスポート」にスタンプを集めると、特産品等のプレゼントが当たる抽選に応募できます。



3 ステージアップするごとに、プレゼントがグレードアップ!!



「みえ旅パスポート」は、必要なスタンプ数を集めると、3段階でステージアップ。ステージアップすることによって宿泊券やスペシャルな旅など、プレゼントの内容もグレードアップしていきます!!



問い合わせ先
三重県観光キャンペーン
推進協議会事務局
TEL 059-224-2282

レストラン ワイズ・ロティエ



みえジビエ料理フェア期間
H25.10.1~H25.10.31

牡蠣・ビストロ カティサーク



Musee BonVivant



TRATTORIA PIZZERIA YAMAKAWA



奥伊勢フォレストピア
レストランアンジュ



女子が楽しむ「ワイン」と「みえジビエ料理」

みえジビエ
料理フェア

LE BAMBOCHE



Bistrot Boute-en-train



伊勢

Bistrot Boute-en-train
伊勢市本町4-7 ジョイナス伊勢1F

気軽にリーズナブルに
ビストロ料理を味わえるお店



☆鹿肉のきのこトマトの煮込みハンバーグ
食べやすく、ボリュームーなのにあっさり
食べられる一品。

1皿1,650円(税込)

※コースでもメインディッシュとして選択可能。
ランチコースの場合には、+200円(税込)

■営業時間/ランチ 11:30~14:30
(13:30 os)

ディナー 18:00~23:00
(21:00 os)

■定休日 /水曜日(不定休あり)

■駐車場 /8台

■席数 /27席

Tel 0596-29-3308



大台

奥伊勢フォレストピア レストランアンジュ
多気郡大台町菌993

清流と緑の森の中に、
天然温泉とホテル、コテージがあるレストラン



☆山荘風フランス料理(コース料理)

地物食材の特徴を活かし、その日の食材に
応じてメニューを組み立てます。

宿泊なし:お1人様6,000円(税込)

宿泊あり:平日一泊二食付12,600円

土曜休前日一泊二食付14,700円

※コース内容は、オードブル・スープ・魚料理、
ジビエ料理・サラダ・パン・デザート・コーヒー

■営業時間/ディナー 18:00~20:00
※期間中、ランチでの提供はなし。

■駐車場 /120台

■席数 /52席

■予約有無/前日までに要予約
(電話、web)

フェア料理希望である旨
も伝える。

Tel 0598-76-1200



ヨーロッパでは、鹿肉は「ジビエ」として、高級食材として重宝されています。

そこで、三重県では「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル」を作成し、衛生的に管理された高品質な鹿肉が出荷されるように
取り組みを行っています。みえジビエとは、このマニュアルに基づき、衛生的に管理された高品質の鹿肉や猪肉のことです。

是非、この機会に、みえジビエをご賞味ください。

共催：三重県、奥伊勢フォレストピアレストランアンジュ、牡蠣・ビストロカティサーク、TRATTORIA PIZZERIA YAMAKAWA、
Bistrot Boute-en-train、Musee BonVivant、LE BAMBOCHE、レストラン ワイズ・ロティエ

本フェアに関するお問い合わせ先：三重県農林水産部フードイノベーション課(059-224-2391)、同部獣害対策課(059-224-2020)

四日市 レストラン ワイス・ロティエ
四日市市羽津4398

本格フレンチから創作まで
誕生日や記念日など、大切な時間を
ゆっくりと過ごせるお店

- 営業時間／ランチ 11:00～15:00(13:30 os)
ディナー 18:00～22:00(20:30 os)
- 定休日 /水曜日
- 駐車場 /40台
- 席数 /57席
- 予約有無/要予約(電話、web)
- Tel 059-361-4444



みかさね
☆三重音ロースト ソースポワブラード
鹿肉、牛肉、フォアグラのマリアージュが
楽しめます。

1皿2,500円(税込)
※+1,000円(税込)で、既存のコースの
メインにできます。



☆鹿肉と巨峰のハンバーグ仕立て
ポルト酒を使ったソースで
鹿肉と巨峰で作るハンバーグは絶品。
ソースのポルト酒との相性があるので、パンと
一緒にお召し上がりください。

1皿1,500円(税込)
※+500円(税込)で、既存のコースのメイン
にできます。

四日市 牡蠣・ビストロ カティサーク
四日市市諏訪栄町7-28 四日市シティホテルB1

四日市で唯一、オイスターバーとビストロ料理の融合店。
船内をイメージした落ち着いた店内で、美味しいお料理
とお酒のマリアージュを楽しめるお店



☆三重県産 鹿の背ロース 塩生地包み焼き
ピンクロックソルトとハーブを練りこんだ
塩生地で、肉質が繊細な鹿肉を包んで
蒸し焼きに。

1皿1,449円(税込)

- 営業時間／17:00～24:00(23:15 os)
- 定休日 /日曜日
- 駐車場 /無し
- 席数 /60席
- 予約有無/要予約(電話、web)
- Tel 059-356-3434



鈴鹿 TRATTORIA PIZZERIA YAMAKAWA
鈴鹿市算所3丁目20-5

厳選した食材を使った郷土料理で、
イタリアそのままを表現



☆県内美杉産鹿とマッシュルームのラザニア
鹿肉のラグーソースとマッシュルームの
ピュレ、ベシャメルソース、トマト、
モッツアレラチーズ、そしてパスタの
ハーモニー。
ゴロゴロと入った鹿肉の食感、幾重にも
重ねた素材のハーモニーが楽しめます。

1皿1,580円(税込)

- 営業時間／ランチ 11:00-14:30 os
ディナー 17:30-21:30 os
- 定休日 /月曜日
(祝祭日の場合は、
翌火曜日が定休)
- 駐車場 /15台
- 席数 /35席
- Tel 059-378-0280



津 Musee BonVivant
津市大谷町11

みえジビエ、野草、茸など、津の山の恵みを楽しめる
自然光の入るレストラン



☆三重の山の恵みコース
～鹿のデクリネゾン(コース料理)
鹿を頭買いしているお店ならではの、様々な
部位を色々匂の食材と合わせて楽しむ
ことができます。

お1人様3,200円(税込)

※コース内容は、前菜・スープ・メイン・冷菓・
珈琲・自家製パン。
写真は、メイン料理(デクリネゾン=七変化)

- 営業時間／ランチ 11:30～14:00 os
ディナー 17:30～19:30 os
- 定休日 /月曜日
(県立美術館の休館日と同じ)
- 駐車場 /130台(県立美術館と共用)
- 席数 /約40席
- 予約有無/要予約(電話)
- Tel 059-223-7070



伊勢 LE BAMBOCHE
伊勢市辻久留2-10-3

地元の食材をたっぷり食べられるレストラン



☆しかもも肉のサラダ
やわらかく煮込んだ鹿のもも肉を使った
サラダ(コースの前菜)

お1人様5,800円(税込)

※コース内容は、アミューズ2品・前菜・
スープ・メイン・デザート2品。
写真は、前菜。
ただし、別のコースであっても、予約時に
希望があれば、前菜をしかもも肉のサラダ
に変えることができます。

- 営業時間／ランチ 11:30～14:00 os
ディナー 17:30～20:00 os
- 定休日 /水曜日、第3火曜日
- 駐車場 /20台
- 席数 /26席
- 予約有無/要予約(電話)
- Tel 0596-26-1040



※写真は、イメージです。掲載のメニューは、シェフのおすすめメニューとなります。
この他にもみえジビエを使ったお料理を提供されている店舗もありますので、各店にお問い合わせください。