



ジビエを取り巻く現状、地域の取組み、環境問題、ジビエの美味しさなど奥深きジビエの世界を学ぶ

**ジビエを知り、楽しみ、いただくことで社会が変わる？**

ホテル「セトレならまち」に、ジビエを今よりもっと身近に感じる  
ジビエ専門料理店「じびえ井田」が、2024年4月1日(月)にグランドオープン

株式会社ホロニック（本社：神戸市東灘区／代表取締役：長田一郎）が運営するホテル「セトレならまち」（所在地：奈良県奈良市）に、料理人井田が奥深いジビエの世界について語りながら普段口にしたことのない珍しいジビエを提供する、カウンター6席のみのジビエ専門料理店「じびえ井田」を2024年4月1日（月）にグランドオープンいたします。

ジビエ専門レストラン「じびえ井田」は、ジビエをもっと身近に感じてもらえるようジビエを取り巻く現状や地域の取組み、ジビエの美味しさのみならずジビエを食べるメリットまで、「知ればもっと美味しくなる」をコンセプトに美味しくいただくことを通して学べるジビエ専門料理店です。“ジビエ＝臭い”というイメージがありますが、適切に処理された安全なジビエを提供する仕組みが整っており、臭みのない美味しいジビエをお届けいたします。カウンター6席のみで、空間・器・ジビエ料理に合うお酒まで料理人井田のトークと共に演出いたします。ジビエの奥深き世界を知りながら、カラダに嬉しい栄養素を含んだジビエ料理とお酒をゆっくりと堪能ください。

## ■ オープンの背景

株式会社ホロニックでは、2024年「地域」「地球」「未来」を見据えた取り組みや姿勢を質（た）し、セトレをさらにアップデートしていくことを掲げました。そのひとつが、セトレがジビエ専門料理店をオープンさせることです。お客様に良質な食を提供し満足を得るだけでなく、その発展が社会問題の縮小につながるという取り組みです。

自然の恵みであり、グルメとして脚光を浴びるジビエですが、畑を荒らし、街では人を襲う害獣として扱われています。また、被害防止のために捕獲されたものの1割しか肉食として流通せず、それ以外は廃棄処分されています。地域の有用な資源として活用したり環境負荷を抱える畜産肉牛の代替え肉として活用する施策などジビエの普及には、社会課題の解決すべき可能性が込められているのです。また、ジビエは、カラダにうれしい栄養素（高たんぱく質で低カロリー）を含んだ食材でもあるのです。ジビエをおいしくいただくことで、未来社会に向けての課題解決（害獣被害問題、環境問題、食不足問題、健康問題・・・などなど）につながっていくのです。それらを広く広めていくことが、ホロニックの使命だと考えています。



ジビエ専門料理店 「じびえ井田」 ウェブサイト



<https://www.hotelsetre.com/naramachi/jibieida/>

\*3月上旬サイトオープン予定

『ジビエ』を知る・楽しむことは？

● ジビエを楽しむことで「社会が変わる」  
ジビエを活用して「SDGsにも貢献」

自然の恵みであり、グルメとして脚光をあびているジビエですが、畑を荒らすなどの野生鳥獣による農作物被害額は、約156億と言われており、森林の食害面積は全国で年間約5千ha（令和4年度）となっており深刻な問題となっています。

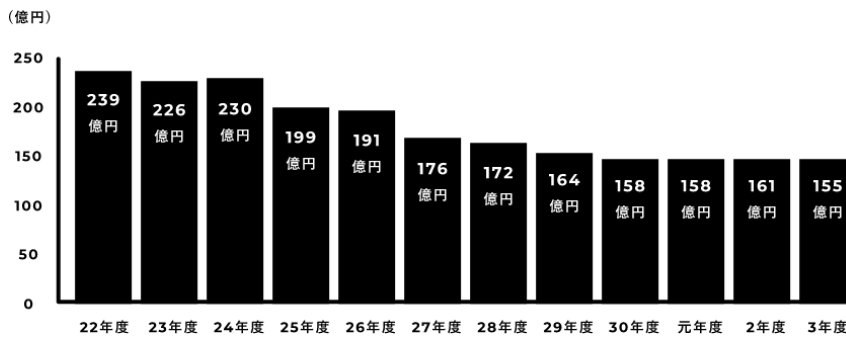
その背景で、近年、農作物の被害を食い止める目的で行われる捕獲頭数は大幅に増えていますが、その一方で、食肉として利用されるのはそのうちのわずか1割程度。ジビエを地域の特産物として活用し、美味しいだけでなく栄養価の高いジビエへの関心を高め消費することでこれまで破棄されてきた捕獲鳥獣を利益に変えることが出来ます。

ジビエを楽しむことで、社会課題が解決され、社会が変わるのです。

また、捕獲した野生鳥獣を「害獣」として処分するのではなく、食用として活用すること、皮革等その他の部分も無駄なく活用することで、廃棄物を減らすことができ、食料確保にもつながります。まさに、SDGs目標の『2. 飢餓をゼロに』や『12. つくる責任・つかう責任』、『15. 陸の豊かさを守ろう』等に貢献できるのです。



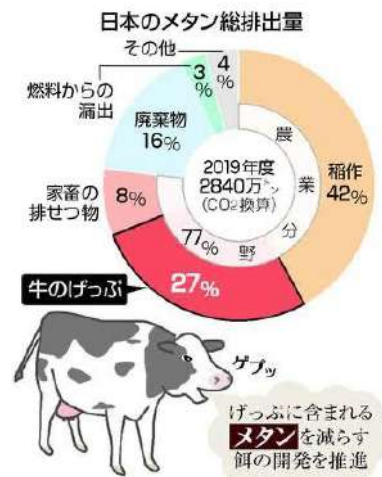
農作物被害額の推移



出典：農林水産省 農村振興局 鳥獣対策・農村環境課 鳥獣対策室「令和5年2月捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」より

● ジビエをいただくことで「環境が変わる」

世界的な経済的格差が縮まってくることで畜産肉牛の需要が高まっています。それによって環境負荷(=牛のゲップ)の問題を抱えています。牛のゲップには、温室効果ガスであるメタンが含まれており、数年前から問題になっています。餌の改良などの対策もされていますが、牛以外の肉を食べる代替肉の推進も進んでいます。そのひとつとして、ジビエの活用です。ジビエを食肉として活用し、消費を増やすことで、世界の温暖化対策にもつながっていくのです。

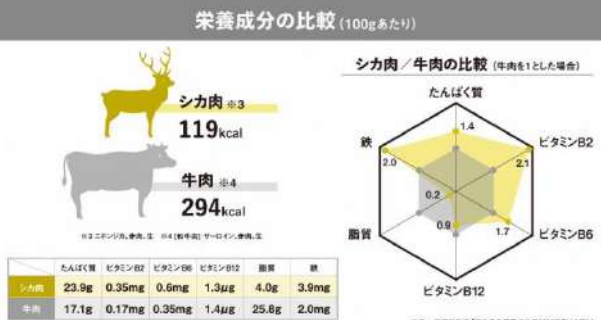


\* 2019年農水省の資料から

● ジビエを味わうことで「カラダが喜ぶ」

ジビエは、身体が喜ぶ栄養素を含んだ食材でもあります。野山を駆け巡ったお肉は、脂肪が少なく健康や体型を気にする方にもおすすめです。

鹿(シカ)肉は牛肉と比較して脂質が1/6、カロリーは半分以下なのに鉄分は2倍！ヘム鉄と呼ばれる身体に吸収されやすい鉄分の成分が豊富で、貧血や冷え性を予防する働きがあります。猪(イノシシ)肉と鹿(シカ)肉は栄養価が高く、カロリーや健康を気にする方には嬉しいお肉です。



\* 出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

Press Release

2024.2 | 3/4

じびえ井田 作り手



## ▷ 料理

総料理長 井田弘(いだひろし)

1975年、鳥取県生まれ。

料理好きな父への憧れからプロの料理人を志すようになる。

イタリアンやスペイン料理のほか、

【ホテルアゴーラ大阪守口】

【ホテルシーガルトンぼーざん大阪】

副料理長、

【ガーデンシティクラブ大阪】では料理長として5年間現場を牽引。



## ▷ NARA Gastronomy ガストロノミー

自然が育んだ沢山の恵み。思いのたくさん詰まった地域の宝物を預かり、いま一番美味しい素材をその物語と共にお届けすることが私たちの使命だと考えています。地の空気、地の文化、地域の物語を一皿にのせてお届けします。



2018年【DININGROOM IN THE NARAMACHI】開業に伴い初代料理長に就任。レストラン総合プロデュースから調理まで幅広く携わり、ゲストをもてなしている。

恵まれた気候や高い生産能力を生かして、古くから農業が発達してきた奈良。セトレグループだからこそできる各地域からの贈り物とのコラボレーションで、“奈良ならではの”だけではなく、新たな奈良の魅力や全国のいいジビエをお届けいたします。また、作り手と皆さまとの時間を大切にという思いから、カウンターのお席を設けました。目の前で繰り広げられるパフォーマンスや、料理に込める思いをお楽しみください

## Restaurant (レストラン)

カウンター6席のみ。料理人井田が、ジビエを提供するだけでなく、空間・ドリンク・器、そして料理人井田のトークすべてでジビエの美味しさを演出します。ジビエの抱える背景について学びながら、身体にもいいジビエ（良質なたんぱく質・鉄分・ビタミン豊富）を思う存分堪能いただけます。

- 時間 19:00～22:00 (予約時間一斉スタート)
- 席数 カウンター6席
- 定休日 火・水曜日
- 料金 お1人様25,000円(税込) \*ドリンクペアリング込
- 貸切 100,000円(税込) \*1日1組貸切6名様まで



## Instagram (インスタグラム)

「じびえ井田」の料理人井田が作るジビエ料理や家庭でも簡単に作れるレシピなど日々情報を発信しています。家庭でももっとジビエ料理を身近に感じていただけるよう、発信していきますので、是非ご覧ください。

アカウント：gibier\_ida

[https://www.instagram.com/gibier\\_ida?igsh=MTkxa295NzVzbHVhbA%3D%3D](https://www.instagram.com/gibier_ida?igsh=MTkxa295NzVzbHVhbA%3D%3D)



Press Release

2024.2 | 4 / 4

## 料理内容

○MENU一例

【紅葉鳥の可能性】十津川 鹿3種の味わい

【獣魂洋才】オーストラリア産カンガルーもも肉のステーキ

【卵の薫り】兔ロース肉の肉饅頭

【聖武帝】愛媛今治みかん猪のスパイス風味

【頭隠して尻隠さず】キジと大和野菜のクリーム煮込み

【子花鳥】熟成した鶏の炭火焼き 自家製昆布塩を添えて

【大地の赤】神経×真鴨胸肉をピーズの大地香るソースで

【驚心動魄】山口県産ヌートリアのロースト

【宮古島】孔雀の自家製ハムと奈良県産飛鳥ルビーの生姜麺

【もう間もなく・・・】春の香り漂う桜餅とその葉を使ったパルフェ

【余韻】曾爾村米粉を使った黒豆のパウンドケーキ

ドリンクはナチュラルワインをメインに料理にあわせてご提供予定。



▲写真はイメージです

## 『セトレならまち』基本情報

- 所在地 奈良県奈良市高畑町1118
- 電話番号 0742-23-2226 (代表)
- 施設構成 客室32室、レストラン、ラウンジ  
ライブラリー他
- 定休日 火曜・水曜日  
\* 祝日・夏季・年末年始を除く

## 企業情報

- 会社名 株式会社ホロニック
- 代表者 代表取締役 長田一郎 おさだ いちろう
- 資本金 5千万
- 設立年月 1998年12月
- 所在地 〒658-0032 兵庫県神戸市東灘区向洋町中6-9  
神戸ファッションマート10階
- 事業内容 コミュニティ型ホテルの企画・運営・開発  
地域資源の企画事業・コンサルティング事業

## 協力会社

今回ジビエを提供するにあたりマーケティングから仕入先のご紹介、狩猟見学の手配、メニューアドバイス等ジビエ事業を専門でされているらっしゃる会社様にご協力いただき、一緒にお店作りを考えてまいりました。

合同会社gibierco <https://gibierco.co.jp>

本リリースに関するお問い合わせ ▷

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

広報担当：株式会社 ホロニック 事業企画 船木久美子

E-mail: [funagi@hol-onic.co.jp](mailto:funagi@hol-onic.co.jp)

TEL : 078-858-6908 / 携帯 : 080-4071-6661 / FAX : 078-858-6909