



梅小路ホテル京都で京北産ジビエの提供を開始！

京都市では、新しい農業のカタチを考えるビジネス交流会と題して、農家や民間企業、関係団体、大学、金融機関等の多様な主体が集まってワークショップを行う「KYOTO Agri-Business Café」を創設し、販路開拓や新たな農業関連ビジネスの創出に向け、熱心な議論を重ねています。

また、全庁を挙げ、京都市の森林を取り巻く課題を解決するために設置した「木の文化・森林政策推進本部」では、獣害対策で捕獲に従事する猟師と連携しながら、シカ・イノシシ等の活用について検討しているところです。

この度、「KYOTO Agri-Business Café」に参画し、フードロスや廃棄物削減といったSDGsの観点のもと、地域と共存しながら宿泊者に新しい価値を提供する「梅小路ホテル京都」と、京北地域でシカ・イノシシを捕獲し、ジビエとして食肉加工・販売する猟師が連携して、ホテル内のレストラン及びカフェにおいて、京北産の鹿肉とイノシシ肉を使用したメニューの提供を開始しますので、お知らせします。

記

1 内容

(1) ディナーメニュー

「梅小路ホテル京都」内のレストランで、京北産の鹿肉やイノシシ肉を使用した2種のコースディナーを提供します。(コースは前日14時までの予約制)

①Potel Christmas Dinner (限定)

<メニュー>

京北で獲れた鹿のオープンラビオリ

ジビエではあまり使用されないバラやスジの部位を野菜とじっくり3~4時間煮込むことによって、口当たりを良くし、旨味がつまったソースを使用したラビオリ。

<コース価格>

12,000円(税込)

※1ドリンク付き

<提供日>

令和4年12月24日(土) 限定



<オープンラビオリ>



<Potel Christmas Dinner>

※画像はイメージです。

※メニュー内容や食材は、仕入の都合により変更になる場合があります。

②Potel Winter Dinner

<メニュー>

炭火烧盛り合わせ

鹿やイノシシのロースやモモなど、やわらかい部位を使用し、炭火で香ばしく焼き上げたポテルならではのメニュー。寒くなるほどに質の良い脂身を堪能できるジビエ。この時期しか味わえない美味しさをお楽しみください。

<コース価格>

7,700円(税込) ※1ドリンク付き

<提供開始日>

令和4年12月1日(木)
～ 令和5年2月28日(火)



<炭火烧き①>



<炭火烧き②>



<Potel Winter Dinner>

(2) ジビエカレー

「梅小路ポテル京都」内のカフェで京北産の鹿肉とイノシシ肉を使用した「森の焼きカレー」を提供します。

<メニュー>

森の焼きカレー

ジビエの骨から出汁を取り、香味野菜でじっくり煮込んだポテルオリジナル焼きカレー。料理長自身が幼い頃、猟師だった父が獲ってきて食べた思い出のイノシシ鍋をオマージュし、数種類の味噌が隠し味になっています。

<価格>

Small : 1,380円(税込)

Regular : 1,680円(税込)

<提供開始日>

令和4年12月16日(金)～



<森の焼きカレー>

※画像はイメージです。

※メニュー内容や食材は、仕入の都合により変更になる場合があります。

【北村料理長のジビエへの想い】

ジビエというと、“食べづらい”や“かわいそう”といったイメージを持たれやすいですが、昔は、野生動物を食することで命をいただくことを大切にしてきました。野山を走り回っている動物達は、脂も上質で身も締まっていて栄養価も高いと言われています。

京北のジビエ加工施設では、捕獲から30分以内に素早く捌いているため、臭みがなく食べやすいことが特徴であり、SDGsが重要視されている今の時代に、ネガティブなイメージを取り除き、ジビエを食することが普通になっていく世の中を広めることが料理人の仕事であると思っています。



<梅小路ポテル京都 北村料理長>

2 提供場所

梅小路ポテル京都(京都府京都市下京区観喜寺町15)

<レストラン> 営業時間 ディナー 17:30～21:00(L.O.20:00)

<カフェ> 営業時間 10:00～18:00(食事 L.O.17:30)

3 その他

(1) 梅小路ポテル京都について

「ホテル」じゃなくて、「ポテル」です。

京都を訪れる旅人に、穏やかな滞在と好奇心を与え、まだ見ぬ新しい京都へいざなうホテル。Potelの由来であるPort=港のように価値ある出会いが行きかい、そこから生まれる『ご縁』をつなぐ。観光地“京都”にいながらも時間を忘れて夢中になれる空間。そんなPotelでの過ごしを旅人も町の人もお楽しみください。



「梅小路銭湯 ぽて湯」やBook、Game、Musicなど各々テーマのある「あわいの間」や無料のドリンクスペースも御用意しています。あなたらしいスタイルでPotelの滞在をお過ごしください。

◆梅小路ポテル京都の詳細について <https://www.potel.jp/kyoto/>



梅小路ポテル京都

(2) 京北産ジビエについて

右京区京北地域では、ニホンジカ等による農作物の食害が問題となっており、京都市と地元猟友会が連携して捕獲に取り組んでいます。

有害鳥獣として捕獲されたシカ等を資源的活用するために、猟師自らが開設した解体加工施設においてジビエとして商品化に取り組み、現在、道の駅「ウッディー京北」でも販売されています。



<販売用鹿肉（冷凍）>

4 参考

(1) 「KYOTO Agri-Business Café」について

「京都の農業を少しでも良くしていきたい」、「京都の農業の未来を一緒に考えたい」・・・そんな思いをお持ちの、意欲ある農家の方々、民間企業、団体、大学、金融機関等の多様な主体が集まるプラットフォームです。

年4回開催するワークショップやオンライン交流会、個別サポートを通じて、自由な発想で新たなビジネスアイデアの意見を出し合い、「KYOTO Agri-Business Café」メンバーとともに、その実現を目指します。

◆「KYOTO Agri-Business Café」の詳細について

京都市情報館：<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000295679.html>

マイナビ農業：https://agri.mynavi.jp/agri-business-cafe_kyoto/



京都市情報館

(2) 「京都市木の文化・森林政策推進本部」について

本市の面積の約4分の3を占める森林の整備や森林資源の利用促進に全庁を挙げて取り組むため、令和3年6月に設置。

林業の成長産業化や災害・獣害対策、グリーンツーリズム、竹林再生などの専門分野ごとに14のユニットを結成し、企業や大学、地域と連携しながら柔軟かつ迅速に森林を取り巻く課題の解決に取り組んでいます。

◆「京都市木の文化・森林政策推進本部」の詳細について

京都市情報館：<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000285185.html>



木の文化・森林政策推進本部

Facebook