

店内はまるで「山小屋」！？

北海道の蝦夷鹿や和歌山の猪など天然ジビエを薪焼きで楽しむ！

大阪・天満に3月1日「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」オープン

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：2月27日(火)11時30分～13時 場所：大阪府大阪市北区池田町7-1

株式会社イニシエート（本社：大阪府大阪市北区中津1丁目2番21号 中津明大ビル403 代表取締役：古川雄三）は、3月1日(木)、「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」（大阪府大阪市北区池田町7-1）をオープンします。



メニューは山小屋で食べる豪快な料理をイメージ



店前では鹿の剥製がお出迎え※写真はイメージです

■店内はまるで山小屋！鹿や猪を薪焼きで楽しむ「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」

「ジビエ」として認知の高い鹿や猪は、日本では農作物を荒らす「害獣」として扱われることが多く、中でも鹿による農作物の年間被害額は、約80億円と言われていています。しかし、食用として扱われるのは約5%ほどで、まだまだ市場の流通が少ないのが現状です。

そこで我々は、食用としての割合を高めるためにも、ジビエ料理を提供してジビエの美味しさや良さを広めることで、鳥獣被害の対策や地域活性化、環境保全や猟師の就業意欲向上など「社会の一部に貢献していきたい」という思いから、天然のジビエを薪焼きで楽しめる「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」を3月1日（木）にオープンいたします。

当店で扱うジビエは、徹底した下処理や品質管理を行っているもののみを扱い、また、一度も冷凍をさせていない生肉を半頭のまま仕入れるため、旨味が凝縮された新鮮なお肉をご提供いたします。臭みが少なく、ジビエが苦手なお客様にも自信を持っておすすめします。

当店といたしましては、ジビエが苦手な方や普段からジビエを食べる機会のない方々にも、日常生活の中で気軽に楽しんでいただき、「ジビエ文化」を広めていけたらと思っております。

■「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」メディア試食会のお知らせ

日時：2月27日(火)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」（大阪府大阪市北区池田町7-1）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ●

薪焼きジビエバル YAMAGOYA 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■野性味あふれるメニュー！「薪焼き5種盛り合わせ」や「シカコンソメのポトフ」などジビエメニューは全20種
 メニュー数は、フード約50種類・ドリンク約40種類でワインは50種類以上。ジビエを使ったメニューは20種類と豊富に揃えております。名物は、蝦夷鹿（部位別2種）・猪・牛・鴨・の「薪焼き5種盛り合わせ」（1,980円）で、串をお肉に刺し、薪で焼き上げた大胆なメニューです。そのほかにも、「猪のジャンボン」「鴨の生ハム」など6種の燻製料理が楽しめる「燻製盛り合わせ」（1,000円）や「シカコンソメのポトフ」（1,080円）、今流行りのチーズ・カチョカヴァロを薪で焼き上げてパスタに乗せた「トマトとバジルのパスタ 薪焼きカチョカヴァロのせ」（980円）など、薪焼きジビエバルならではのメニューを用意しております。※価格は全て税抜き価格です。



・薪焼き5種盛り合わせ（1,980円）



・燻製盛り合わせ（1,000円）



・ジビエの自家製ソーセージ（980円）



・シカコンソメのポトフ（1,080円）



・トマトとバジルのパスタ 薪焼きカチョカヴァロのせ（980円）

ドリンクは、緑のボトルで森をイメージしたラベルの「ハートランド」ビールや、「ホホワイトホース」・「ワイルドターキー」など動物をイメージしたウイスキー、山形・北海道・信州の果実を使用したサングリアや、「能勢ジンジャーエール」、「長野アルプスワйнаリーグレープ」などのソフトドリンクなど、ジビエと関係性が深い産地にこだわったものや、森や動物と関連付けた遊び心あるラインアップを揃えております。

■「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」店舗詳細

店名：薪焼きジビエバル YAMAGOYA
 住所：大阪府大阪市北区池田町7-1
 アクセス：JR天満駅から徒歩3分
 電話番号：06-6136-1305
 営業時間：18時～23時30分（土曜・日曜・祝日＝16時～翌2時）
 店舗面積：約105平方メートル
 席数：56席（1階＝28席/2階＝28席）
 客単価：3,000円～3,500円



「薪焼きジビエバル YAMAGOYA」
 外観イメージ写真

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
 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。

●取材に関するお問い合わせ●

薪焼きジビエバル YAMAGOYA 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

「新焼きジビエバル YAMAGOYA」メディア試食会のご案内
日時：2月27日（火）11時30分～13時（受付開始11時）
場所：大阪府大阪市北区池田町7-1

誠にお手数ではございますが、**2月26日（月）15：00**までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2018年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考