

平成29年 9月21日

報道関係者 各位

## 島原半島産猪肉を使用した「ジビエカレー」の商品化について

島原半島の猪肉を使用した「ジビエカレー」の商品化に伴う説明および試食会を開催しますのでお知らせします。

- 1 日時 9月25日(月) 正午～
- 2 場所 リストランテ・アルレッキーノ(有明町湯江丁3612-10)
- 3 内容 島原半島の有害鳥獣であるイノシシを地元特産品にしようと解体処理施設「ももんじファクトリー(株式会社 椿説屋)」が、平成27年9月に上折橋町新設され、精肉された猪肉は首都圏をはじめ全国各地に出荷されています。

この度、株式会社アクタス様が、ももんじファクトリーで処理された猪肉を使用した「ジビエカレー」を商品化したことに伴い、同社の代表取締役社長 休山 昭様が市長(当日は、副市長 柴崎博文が対応予定)へ報告するほか、商品説明や試食会などを行います。

そのほか、アルレッキーノで通常提供している「ジビエコース」も併せて紹介します。

有明海にひらく湧水あふれる 火山と歴史の田園都市 島原



担当：島原市しまばらブランド営業課 吉田  
電話：0957-68-1111 (内線) 573  
E-mail：bland@city.shimabara.lg.jp



島原守護神 しまばらん