

プレスリリース.....

朝来市報道記者発表資料

令和 8 年 6 月 8 日

但馬産鹿肉を使った新メニュー「但馬鹿肉ラーメン」提供開始 “駆除される命”を、“地域の一杯”へ 夫婦で取り組む「但馬の地産肉価値化」×「地元ラーメン店」の挑戦

《事業のポイント》

- ・日本初！但馬産鹿肉を使用した「鹿肉ラーメン」を提供開始
- ・鹿肉を赤ワインと地元・古紫醤油で 3 時間煮込み、一晩寝かせた本格仕込み
- ・毎月第 4 火曜日「鹿の日」に合わせ、2026 年 6 月 23 日(火)より提供開始

兵庫県朝来市のラーメン店 ラーメン富貴(所在地:兵庫県朝来市和田山町枚田、代表:小山智也 こやまともや)は、但馬地域でジビエ活用事業を展開する 但馬のジビエココ鹿(ここじか)と連携し、但馬産鹿肉を使用した新メニュー「鹿肉ラーメン」の提供を 2026 年 6 月 23 日(火)「鹿の日」より開始いたします。価格は 1,550 円(税込み)。

事業の内容

今回使用する鹿肉は、但馬産の、つまりは「地産」をコンセプトに展開する地域ブランド「但馬鹿肉」によるものです。兵庫県但馬地域では、鹿による農作物被害や森林被害が課題となる一方、多くの鹿が十分活用されないまま廃棄されている現状があります。

ココ鹿では、“駆除されるだけで終わる命を、地域資源として活かしたい”という想いから、鹿肉の利活用に取り組んできました。代表の 高田尚希(たかだなおき)氏と、共同運営を行う 高田宏実(たかだひろみ)さんは、夫婦で地域課題と向き合いながら、「命をいただくこと」や「地域で循環する食」の価値を発信しています。

ラーメン富貴では、その想いを“誰もが親しみやすい一杯”として表現するため、鹿肉の旨味を活かしたラーメン開発に取り組んできました。適切に処理された但馬産鹿肉は、臭みが少なく、高たんぱく・低脂質でありながら、しっかりとした旨味が特徴です。今回の「鹿肉ラーメン」では、鹿肉を赤ワイン・地元の古紫醤油等で 3 時間煮込んだ後に一晩寝かせて作ります。鶏白湯スープと合わせて“但馬だからこそ生まれる味”を追求しました。毎月第 4 火曜日は鹿の日とされています。この日を提供開始日にしました。

人口減少や高齢化が進む但馬地域において、「地域資源をどのように価値へ変えていくか」は大きな課題となっています。本取り組みは、「ラーメン」という身近な食を通じて、獣害問題、フードロス、地産地消、命をいただくことの意味を伝え、地域ブランドの向上や観光誘客につなげることを目的としています。お取り扱いの程宜しく願いいたします。

本件に関する問い合わせ

〒669-5261 兵庫県朝来市和田山町枚田 593-5

TEL:079-668-9321 FAX:079-668-9322

Mail. koyama0310t@gmail.com

担当: 小山(コヤマ)

但馬の恵み、旨み極まる一杯。



但馬鹿肉 ラーメン



豊かな自然が育んだ、
高たんぱくでヘルシーな鹿肉を使用。
深いコクとやさしい味わいの一杯を、
ぜひご堪能ください。