

## 試食 10 人中 9 人が、食べている最中から体ポカポカを実感！ 体が芯から温まる《鹿肉》のカレー。

株式会社ジェイイーエス（本社：東京都中野区）が、鹿肉を使い陰陽の栄養学に基づいた体を温めるカレーを発売。（2017 年 7 月 18 日）



当社はミネラルをメインとした健康食品を販売する会社です。  
その会社がなぜカレーを開発したのか？

発端は当社製品の愛用者の一人、全国で《いのち》の講演をする木村悠方子さんの、『日本の鹿の命がムダになっているんです！』の一言から。

『2015 年兵庫県で捕獲された鹿 16 万頭のうち、食肉にされたのはわずか 3 万頭であとは破棄。欧米では高級食材として扱われる鹿肉なのに、日本ではまだ馴染みが薄く、農家の害獣として処分されているのが現状…その《いのち》はやはり私達がいただいてこそ生きると思うのです。』とのお話し。

調べてみるとこの鹿肉は牛・豚・鶏よりも高タンパクで低カロリー、鉄分やビタミン B2 も豊富に含み、さらに肉類で唯一 DHA まで含まれる等、とても栄養バランスの良い食材。その上、あらゆる肉の中で体を温める力は最上級だったのです。

長く健康食品を扱ってきた経験上、いつも感じてきた事があります。

それは日本の気候・風土や季節・時間帯、或いは本人の体質に合わないものを好んで食べて、体を冷やし続ける人があまりにも多い事。これが多くの方の体調不良を引き起こしていると思われるのです。

一例を上げれば果物、甘いもの、南の国の食材や料理…

実はカレーも元は暑い国インドのもの。体を冷ますための料理なのです。

そうだ！この鹿肉を使って体を温めるカレーを作ろう！

そうすれば鹿の《いのち》が活かされて、しかも多くの方を温める事が出来る！

そんな素朴な発想から開発が始まりました…

その後の開発過程はこちら⇒旨鹿カレーパンフレット「[旨鹿カレー開発秘話](#)」

## 『旨鹿カレー』の特徴

### ◆陰陽の栄養学に基づいた様々な体を温める工夫

- ・鹿肉の使用
- ・スパイスの工夫
- ・じゃがいも不使用（じゃがいもは体を冷やす食材）
- ・※日本山人参のパウダーを使用

### ※日本山人参

薩摩藩門外不出の秘薬と言われた植物。独特な苦味があるが料理に使うと絶妙なアクセントになる。

その日本山人参の希少な5年根の最良部をパウダーにして使用。体を温める力が極めて強い。

### ◆鹿の《いのち》を無駄にすることなく活かすカレー

- ・木村悠方子さん推薦・山本明玄シェフ監修

木村悠方子さん・山本明玄シェフの言葉⇒「[ミネラルだより88号](#)」

### ◆化学調味料・合成保存料・合成甘味料・着色料その他、一切の添加物不使用。

- ・代わりに当社扱いの生体ミネラルや、厳選された調味料を使用

旨鹿カレー 1人前 200g 1,080円

原材料名：野菜（玉ねぎ、にんじん、しょうが）、鹿肉、ひまわり油、ソテーオニオン（玉ねぎ、大豆油）、小麦粉、トマトペースト、ビーフエキス、砂糖（粗糖・糖蜜）、だしの素（でん粉分解物、かたくちいわし、かつお、こんぶ、しいたけ、無臭にんにく）、りんご濃縮果汁、食塩、香辛料、カレー粉、日本山人参粉末、ボトルドウォーター、（一部に小麦、牛乳、大豆、りんごを含む）

### 【お問い合わせ先】

名称：株式会社ジェイイーエス

住所：164-0003 東京都中野区東中野 3-8-13 MSR ビル 7F

担当者：広報部 見上（みかみ）

TEL：0120-998-711 E-mail：mikami@j-smc.co.jp