

1月21日(土)~  
シカ・イノシシ料理の食べられるお店

マーク 見方  
価格(税込) 定休日 要予約  
提供時間 駐車場

居酒屋 13 | 居酒屋 赤ちょうちん 福知山

鹿生姜焼  
鹿ロース肉をシンプルにあっさりとした味付にしています。  
¥864円  
16:30~23:00 (LO 22:00)  
休 日曜、祝日  
有

福知山市厚東町131-1 ☎0773-24-4781



居酒屋 14 | 囲炉裏 こめん 福知山

鹿ロース炭火焼  
夜久野でとれた鹿のロースを備長炭で焼き、生臭を取って。  
¥540円  
18:00~23:00 (LO 22:30)  
休 日曜  
有

福知山市北本町1区71-14 ☎0773-22-6353



居酒屋 15 | 食べ処飲み処 丹波茶屋 福知山

鹿のお刺身風  
鹿のコンフィを、わさび醤油で!!  
¥800円  
11:30~15:00 (LO 14:30)  
17:00~23:00 (LO 22:00)  
休 日曜  
無

福知山市駅前町140-3 ☎0773-23-5001



居酒屋 16 | きらくや 舞鶴

①鹿と木の子のラザニア  
②鹿のロースト サラダ仕立て  
③鹿のミートソースパスタ  
¥A/B 950円  
C 1,058円  
17:00~22:30 (LO 22:30)  
休 月曜  
有

舞鶴市字浜1548-13 TMビルF ☎0773-63-5151



居酒屋 17 | 炭処 八平 (はちべい) 舞鶴

鹿肉の串揚げ  
自然からいたった鹿肉をシンプルに生かしています。  
¥950円  
17:00~22:30 (LO 22:30)  
休 火曜  
無

舞鶴市字浜570 ☎0773-64-5539



CSR活動 エスペック株式会社 福知山工場  
京都府福知山市長田野町1-7

鹿のブラウンシチュー  
福知山市長田野工業団地にあるこちらの工場では、獣害被害を考えるCSR活動の一環として、定期的に社員食堂のメニューに「京都丹波ジビエ」を使用いただいています。

京都丹波ジビエフェア 2017冬

〈開催期間〉2017年1月21日(土)~2月21日(火)


この地域のすばらしさを「京都丹波ブランド」として確立しPRしていきます。


東京都内 13店舗で開催予定!

東京のシェフも認めた「京都丹波ジビエ」!

平成28年11月24日、東京都内に「京都丹波ジビエフェア2017冬」都内開催に向け、シェフを招き試食会を開催しました。試食メニューをお世話になった藤木シェフは「ジビエは全国各地で取り組まれており、それぞれに特徴がある。京都丹波ジビエは、国のガイドラインに沿って丁寧に処理されており、衛生面でも品質面でも申し分なく、使いやすいお肉です。」とコメント。この試食会で「京都丹波ジビエ」を認めたシェフ達が、都内のフェアを盛り上げます!

日本ジビエ振興協議会理事長  
オーベルジュ エスポワール オーナーシェフ  
藤木徳彦氏



- 【東京都内同時開催参加店舗一覧】
- Pizzeria&Osteria Lumino 巖 アルディーレ WINE&洋食 トミーグリル ワイン個室 晩酌邸 新宿店
  - Bistro Life 新宿区高田馬場 ラクレットチーズ 銀 ZERO
  - ジビエ×パル alma alma 赤坂
  - 鮮魚×個室居酒屋 魚心-UOSHIN- 渋谷本店
  - ピストロ アンコニュ 両国 吉良亭 BUZZ
  - 産地直送 お魚とお野菜 海畑
- 詳細は、くらび 特設ページにて
- 

京都丹波ジビエ × カゴメ

ジビエ料理 レシピ紹介

カゴメ(株)と連携して開発したオリジナルメニューを御紹介します。詳しくは京都府中丹波域振興局ホームページを御覧ください。

鹿のトマト煮




森の京都

京都府中丹波地域で、冬のジビエ料理を楽しむ

# 京都丹波ジビエフェア 2017冬

このぼりが目印!

森の恵み 京都@中丹で味わう ジビエフェア

期間 平成29年 1月14日(土)-2月26日(日)  
シカ料理は、1月21日(土)から提供開始

場所 福知山市、舞鶴市、綾部市の飲食店等 29店舗

森の恵み、風味豊かな「京都丹波ジビエ」をご堪能ください!! 中丹地域の飲食店が自信を持って、ジビエ料理を提供します!



京都丹波ジビエとは...

古くから食の宝庫とされる丹波地域。その豊かな森が育んだ野生のシカやイノシシが、「京都丹波ジビエ」としてお目見えします。国内最高レベルの食肉処理施設にて安心・安全に処理され、中丹地域の新たな食文化を作っていきます!

京都丹波ジビエ応援マスコット シカナイさん



ジビエフェア開催期間中 アンケートに答えてプレゼントに応募しよう!

フェア参加店でジビエ料理を注文頂くと、応募用紙をお渡しします。アンケート回答と必要事項を記入の上、参加店においてある応募箱に投函又は郵送頂くと、抽選で素敵な景品が当たります!

応募期限 平成29年 3月3日(金)

Aコース



①「鹿ソーセージ+肉まん」10名  
②「鹿肉ロースト+鹿肉燻製」10名

Bコース



ジビエフェア開催記念 鹿皮ミニシステム手帳 10名

Cコース



ジビエフェア開催記念 鹿角のオブジェ 1名

※写真は景品のイメージです。





# 1月14日土~ イノシシ料理の食べられるお店

マーク 価格(税込) 提供時間  
見方 休 定休日 P 駐車場  
要予約

## 1 | 純和風料理旅館 現長



**ぼたん鍋**  
現長秘伝の味噌仕立て。上質の丹波産豚肉のみを使って醸し出す味をご堪能下さい。  
¥ 6,000円~7,000円  
11:30~15:00 (LO 14:30)  
16:30~21:30 (LO 21:00)  
休 不定休  
P 有  
綾部市並松町上番取18-1  
☎0773-42-0240



## 2 | 料亭 ゆう月



**ジビエぼたん鍋コース**  
味わい深い豚肉を自家製の猪骨スープと4種類のジビエ味噌で仕上げたお鍋です。  
¥ 7,500円  
11:30~15:00 (LO 14:30)  
18:00~22:00 (LO 21:30)  
休 不定休  
P 有  
綾部市七百石町由里16-1  
☎0773-44-0818



# 1月21日土~ シカ・イノシシ料理の食べられるお店

マーク 価格(税込) 提供時間  
見方 休 定休日 P 駐車場  
要予約

## 1 | レストラン サヴァール・ド・ラ・メール



地物の元気野菜をふんだんに使ったエシカルなコース料理  
① リモージュ ジビエコース  
② プレジール ジビエコース  
¥ (A)3,240円 (B)6,804円  
11:30~15:00 (LO 14:00)  
17:30~22:30 (LO 21:30)  
休 月(祝の場合翌火曜)  
P 有  
舞鶴市宇市場14  
☎0773-64-3939



## 2 | 親海公園ベイサイドプレイス M's deli



鹿モモのタリアータ ベリーソース  
¥ 1,580円  
11:00~18:00 (LO 17:30)  
休 水曜  
P 有  
舞鶴市千歳897-1  
☎0773-68-1663



## 3 | あやべ温泉 系列店「あやべ山の家」でもご提供



**ぼたん鍋**  
府内産豚肉を独自配合の特性合わせ味噌で煮込む濃厚な味わい。身体の中から温まります。  
① ぼたん鍋コース  
② ぼたん鍋(単品)  
¥ (A)6,480円 (B)2,808円  
17:00~21:00  
休 第2、4月曜  
P 有  
綾部市睦寄町在ノ向10  
☎0773-55-0088



## 4 | 洋食の店 神戸屋



店長自慢のみそ仕立てのぼたん鍋  
**ぼたん鍋**  
¥ 1人前3,000円  
11:30~20:00  
休 水曜  
P 有  
福知山市厚中町116  
☎0773-24-2825



## 3 | カフェレストラン カフェレスト フォレスト



10日間かけて作るシチューソースで作る贅沢シチューです。  
① ジビエ鹿シチュー  
② ジビエ鹿シチューセット  
¥ (A)1,280円 (B)1,750円  
平 日 7:30~17:00 (LO 16:30)  
土 日 祝 9:00~21:00 (LO 20:30)  
休 水曜  
P 有  
舞鶴市引上17-3 (R西舞鶴駅西口前)  
☎0773-75-3187



## 4 | 大江山 鬼そば屋



鹿肉を手間暇かけて和風ローストに仕上げ、十割の素朴な田舎そばの風合いと合うようにごしらえました。  
**鹿そば「朱天」(数量限定)**  
¥ 1,500円  
11:00~16:00  
休 火曜、水曜 (水曜は不定休)  
P 有  
福知山市雲原1248-2  
☎0773-36-0016



## 5 | 地中海レストラン ソレイユ



① 丹波仔猪のポトフ 地場野菜とサルシッチャ  
② 丹波仔猪の自家製ハム サラダ添え  
③ 「京のおもてなし」丹波丹後 山海の幸コース  
¥ (A)2,800円 (B)1,300円 (C)6,000円  
11:30~15:00 (LO 13:30)  
18:00~22:00 (LO 20:30)  
休 木、金曜のランチタイム  
P 有  
福知山市土師町2-12  
☎0773-27-1200



## 6 | Vita lenta(ヴィータ レンタ)



① ウリ坊と丹波栗のラグーソース自家製手打ちパスタ  
② ジビエコース  
¥ (A)1,500円(ランチ) (B)4,000円~  
(数日前に予約要)  
10:00~17:00  
休 水曜  
P 有  
福知山市長田段458  
☎0773-27-1212



## 5 | 旬菜厨房 Minato



冬の旬野菜の根野菜と鹿肉を山椒の風味で炊きあげました。  
① 鹿と季節野菜の混ぜごはん(定食+)  
② テイクアウト  
¥ (A)200円 (B)500円  
11:00~14:00  
17:00~22:00 (LO 21:30)  
休 火曜  
P 有  
福知山市市堀(蛇ヶ端)2713  
☎0773-22-8874



## 6 | 夜久野マルシェ



やわらかい鹿肉のカツを黒豆味噌ソースとおろしポン酢で味わって下さい。喉越しよく香り豊かな割そばの定食です。  
**もみじかつ高原定食(数量限定)**  
¥ 1,500円  
平日 11:00~15:00 (LO 14:30)  
土 日 祝 11:00~16:00 (LO 15:30)  
休 水曜(祝日木)  
P 有  
福知山市夜久野町平野1724  
☎0773-38-9100



## 7 | ホテルロイヤルヒル 福知山&スパ



シン肉をさくっと揚げ、自家製油淋ソースで仕上げました。  
**シン肉の油淋ソース**  
¥ 1,200円  
11:30~14:00 (LO 13:30)  
18:00~21:30 (LO 21:00)  
休 無  
P 有  
福知山市宇土師小字澤居山176  
☎0773-27-0660



## 8 | 魚菜酒房 あず木



和食ジビエコース  
¥ 6,000円  
17:00~23:00 (LO 22:00)  
休 日曜  
P 有  
綾部市中ノ町二丁目32  
☎0773-43-3077



## 7 | レストラン 海望亭



移りゆく四季折々の風景とともに安心安全な食材をご堪能下さい。  
もみじの壺酢蒸し仕立て 他3品  
コース料理有(要予約)  
¥ 1,296円~2,160円  
11:00~14:30 (LO 14:00)  
17:00~20:30 (LO 20:00)  
休 無  
P 有  
舞鶴市宇浜34-3  
☎0773-64-0890



## 8 | 〇屋(まるや)



① モモローストクレープ焼き  
② しかローストサラダ仕立て  
¥ (A)1,383円 (B)1,059円  
11:30~13:30 (LO 13:00)  
17:00~24:00 (LO 23:30)  
休 月曜  
P 有(市営、割引有)  
舞鶴市円満寺136-1  
エクセルサンライフ1F  
☎0773-76-5151



## 9 | 万里也(まりや)



**いのししかレースープ定食**  
¥ 1,200円  
11:00~16:00 (LO 15:00)  
休 年中無休  
P 有  
綾部市西町2丁目81  
☎0773-21-4455



## 10 | 炭焼 とうがらし亭



ジビエコース  
¥ 4,320円  
17:00~22:00 (LO 21:30)  
休 不定休  
P 有  
舞鶴市浜566  
☎0773-63-5340



## 9 | ひと粒 綾部店



阿蘇の溶岩で焼くと遠赤外線効果で絶品の味に変化します。驚くのは、食べながらのおたのしみ。  
**鹿の壺漬けの溶岩焼き**  
¥ 1,480円  
11:00~21:00  
休 無  
P 有  
綾部市味方町アミダジ8-1  
☎0773-43-2244



## 10 | 農家民宿 ひでじろう



ジビエのゆうべ(京都丹波鹿の柔らか仕上げガーリックマトソース他)  
¥ 6,500円(宿泊料込)  
17:00~23:00  
休 不定休  
P 有  
福知山市三和町坪209  
☎0773-58-2891



## 11 | 焼肉 まつやま



**猪コムタン**  
¥ 1,250円  
16:00~23:00 (LO 22:30)  
休 不定休  
P 有  
舞鶴市宇浜305  
☎0773-62-0082



## 12 | ABCフーズ



① イノシシ肉のミンチカツ  
② シカ、イノシシ肉販売  
¥ (A)100円  
【シチカ】10:30~11:30  
【生肉】9:00~19:00  
休 水曜  
P 有(近隣(マナイ)商店街駐車場)  
舞鶴市引上300  
☎0773-76-0701



## 11 | やきにく亭 かどや



地場産の鹿肉をたっぷりの香辛料とオリブオイルに漬けておいしく仕上げました。  
① スパイシージビエ  
② 鹿モモ肉(しょうゆダレ、みそダレ)  
¥ (A)1,000円 (B)各850円  
11:30~14:00 (LO 13:30)  
17:00~23:00 (LO 22:30)  
休 水曜  
P 有  
福知山市駅前町3-120  
☎0773-23-7621



## 12 | 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン



鹿はシンプルに食べるのが一番美味しい! その考えで料理を提供します。回に入れた瞬間に鹿のファンになること間違いなしです。  
① 鹿の焼き肉各種  
② 鹿と地元野菜のシチュー  
¥ (A)1,080円 (B)1,680円  
10:00~17:00  
休 火曜  
P 有  
綾部市位田町検前81  
☎0773-48-1000

