



森の京都

# 第6回 森の京都

# ジビエ フェア



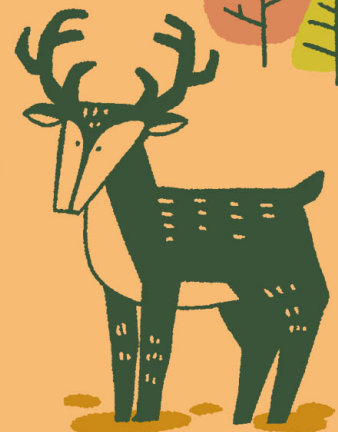
2022.11.19 SAT — 2023.2.12 SUN

## 「森の京都」の恵み、 ジビエ料理を楽しむ。

フェアの  
ホームページも  
ご覧ください



亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、  
綾部市、舞鶴市、京都市右京区京北の  
飲食店38店舗が参加！



Woodland Kyoto  
Gibier



食べて、買って、当てよう！  
**WEBアンケート実施中！**

WEBアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で

合計  
60名様に

- 鹿ソーセージ(4本)
- 鹿肉味噌(1本)
- 鹿肉ロースト(120g) のいずれかプレゼント！

PRESENT

# 森の恵み ジビエ

森の京都エリアでは、魅力ある食材のひとつであるジビエについて各地域の特徴を活かした消費拡大を推進しています。

その一環として、飲食店等がオリジナルのジビエ料理等を提供することにより、ジビエのメニューや精肉販売の定着を図り、地域振興に繋げることを目的にジビエフェアを開催しています。

## ジビエとは

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをいいます。ジビエは、フランスを中心にヨーロッパ各地において貴族の食文化として発展してきました。現在でも高貴で特別な料理として愛され続けています。

〈出典〉一般社団法人日本ジビエ振興会ホームページ

安心・安全で  
おいしい  
森の京都の  
ジビエ

近年の日本では野生鳥獣が増えすぎてしまい、農作物を食べたり、田畑を荒らしたりすることから農山村に深刻な影響を及ぼしています。

森の京都エリアでは捕獲した鳥獣を食肉として有効活用し、鳥獣被害対策や地域活性化に貢献できる取り組みを行っています。

Woodland Kyoto

Gibier



# 森の京都へようこそ。

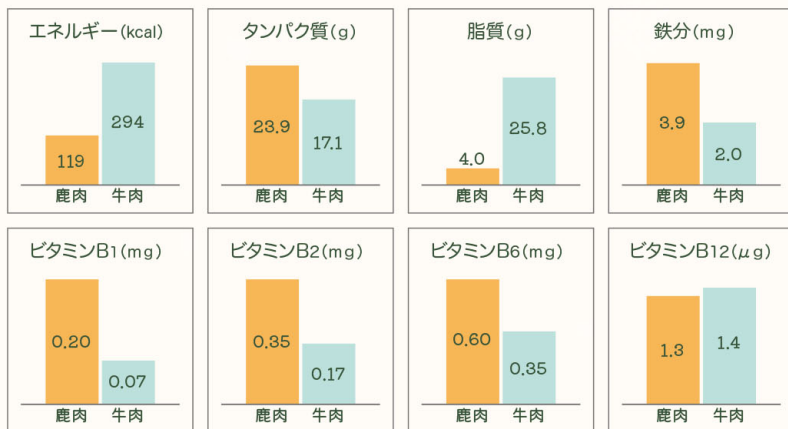
「森の京都」は、自然の恵み豊かな地。  
京の都を支えた歴史と文化が息づく「絆」の森と里山です。

## ジビエの特徴

高タンパク・低カロリーでヘルシーな食材として、注目を集めています。とりわけ鹿肉は、脂質が低く鉄分が豊富です。

### 栄養成分の比較(100gあたり)

鹿肉:ニホンジカ、赤肉、生 / 牛肉:和牛肉(サーロイン)、赤肉、生



出典:文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

## ジビエが私たちのもとに届くまで

### 01 狩猟者による捕獲

狩猟免許を所持し、捕獲許可を受けた捕獲員や猟期に狩猟者登録した狩猟者が狩猟対象の野生鳥獣を捕獲します。ジビエに活用する野生鳥獣は、鮮度がよく良質な肉となるように、様々な技術や工夫がされ、捕獲されています。



### 02 食肉処理・加工

保健所の認可を受けた食肉処理加工施設で、ジビエ利用に向け食肉に加工されます。

### 03 流通

処理・加工されたお肉は飲食店や小売店、食品加工業者に卸されます。

### 04 販売・飲食

流通されたお肉を飲食店やショップ等で調理・加工し、お客様のもとに提供されます。



## 第6回 森の京都 ジビエフェア

森の京都を代表する食材のひとつ  
「絶品ジビエ」を  
是非ともご堪能ください。

### 精肉・加工品が買えるお店



せいにく・ししく・しかにくのみせ はま 福知山

#### 精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

##### 精肉

こま切れからローズまでお好みに合わせてスライスします。ブロックも販売します。

☎ 0773-33-3181 福知山市牧908-28

☎ 不定休

☑ 有

🕒 11:30~14:00 / 17:00~19:00

要予約



だししゆかん

京丹波

#### 談酒館

##### 精肉・鹿肉燻製・鹿肉のそぼろ煮

当店の商品は捕獲した鹿を迅速かつ衛生的に処理し、保存料や防腐剤は使用していません。

☎ 0771-87-0681

京丹波町上大久保下地26番地

☎ 祝日

☑ 有

🕒 9:00~17:00

要予約



きっちんふおれすと

舞鶴

#### キッチンフォレスト

##### 鹿シチュー (3人前冷凍便)

10日間煮込むシチューソースで作るホテル仕様の贅沢シチュー。

家で湯煎8分ホテルのディナー。

☎ 0773-82-0594 舞鶴市字丸田329

🕒 6,000円

☎ 無

オンラインショップでのみ販売





アムール 亀岡

## Amour

### 鹿肉のシチュー

3時間煮込んだトロトロ鹿肉とAmour特製デミソースのシチューです。

☎ 0771-24-5821

亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1F

¥ 1,200円 日 有  
☎ 18:00~24:00(LO 23:00)



# 亀岡



すみやきほうあん 亀岡

## すみや亀峰菴

### 鹿肉のカツ

丹波の滋味溢れるシカ肉の旨みをカツの中にとじこめました。特選ソースと一緒に召し上がり下さい。

※追加料理としてのみ対応可。単品の提供はしていません。

☎ 0771-22-7722 亀岡市稗田野町柿花宮ノ奥25番地

¥ 2,200円 日 不定休 有 可 有  
☎ 11:30~14:30(LO 12:30) / 18:00~21:00(LO 19:30)

要予約



きょうふうりょうり しんばし 亀岡

## 京風料理 新橋

### 鹿肉のすき焼き

地元野菜と調味料で味つけた鹿のすき焼きを堪能してください。

☎ 0771-22-0078 亀岡市安町釜ヶ前50-3

¥ 5,500円 日 不定休 有  
☎ 18:00~22:00

要予約



カメオカフードキッチン 亀岡

## KAMEOKA FOOD kitchen

### しか肉串

亀岡の鹿肉を使用した串焼です。

☎ 080-5150-7587

亀岡市追分町谷筋25-33 2F

¥ 440円 日 水 無  
☎ 18:00~24:00(LO 23:00)



たけよし 南丹

## たけよし

### しかそばろ寿司

甘辛く煮いた鹿のそばろをのせた寿司です。さっくりとまぜて召し上がってください。

☎ 0771-75-0203 南丹市美山町安掛風呂ノ元1

¥ 1,100円 日 不定休 有  
☎ 11:00~18:00



たうたしや 南丹

## 田歌舎

### かりびとごはん

スタッフ自ら山へ赴き得た鹿肉を含む、オーガニックな自給自足の食材を、農家レストランスタイルのコース料理でふんだんにお楽しみいただけます。その他、ジビエ炭火焼きと鍋のMIXプランは6,600円。

☎ 0771-77-0509 南丹市美山町田歌上五波1

¥ 3,500円 日 火 有 可  
☎ 11:30~15:00(LO 14:30) / 18:00~21:00

要予約



みやまちょうしぜんぶんかむらじかそう 南丹

## 美山町自然文化村河鹿荘

### もみじ御膳

美山産の鹿肉を様々な型(ロースト、お鍋、タレ焼き)で楽しめます。

☎ 0771-77-0014

南丹市美山町中下向56

¥ 1,980円 日 不定休 有 可  
☎ 11:30~15:00(LO 14:00)



りょうりりょかん ちんせんろう 南丹

## 料理旅館 枕川楼

### 美山の肉 美山鹿

美山鹿の三点盛りの鉄板焼き。低カロリーで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ!

☎ 0771-77-0003

南丹市美山町中上前26番地

¥ 3,795円 日 不定休 有 可  
☎ 11:30~14:30(LO 14:00)  
17:00~19:30(LO 19:00)



# 南丹

みんしゆくみやま 南丹

## 民宿みやま

### 美山鹿肉チーズバーガー

当店自慢「美山鹿肉バーガー」ジビエフェアオリジナルはチーズも入ってとってもおいしく。

☎ 0771-75-0535 南丹市美山町長谷湯ヶ谷58番1

¥ 650円 日 年末年始 有 可 ☎ 11:00~17:00



要予約





りょうりりよかんきぐすりや 南丹

## 料理旅館きぐすりや

### ジビエ会席

ジビエ会席は、和洋取り合わせた調理法で鹿肉の美味しさを追求しています。好評のロース煮をはじめ、佃煮・つみれ鍋など様々なアレンジでお楽しみいただけます。ジビエ定食は3,850円。

☎ 0771-76-0015 南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1

¥ 6,600円 12月30日～1月2日

☎ 有 ☎ 可 ☎ 11:00～14:30(LO 14:00)

要予約



たんばわいんはうす 京丹波

## 丹波ワインハウス

### 特製ジビエグリルコース

京丹波町産の厳選されたジビエ(鹿肉)と旬のお野菜を賞沢に使用した特製BBQコースとなります。丹波ワインのブドウ畑を目の前にワインを飲みながら、特別なお時間はいかがでしょうか。

☎ 0771-82-2003 京丹波町豊田千原83

¥ 6,500円

☎ 木(8月～12月迄は定休日なし)

☎ 有 ☎ 11:30～16:00(LO 14:30)

要予約



ビストロ キュー 福知山

## Bistrot q

### 丹波もみじフルコース

「丹波もみじ」と福知山でシェフの父が作る地産野菜を使った完全地産地消のフレンチフルコース。

☎ 0773-21-4183 福知山市厚中町220 あつなビル1F

¥ 16,500円 第2日曜・月・【ディナー】不定休

☎ 有 ☎ 18:00～23:00(LO 21:00)



要予約



# 福知山



ちちゅうかいれすとらん それいゆ 福知山

## 地中海レストラン ソレイユ

### 丹波鹿スネ肉のポトフ

丹波鹿そのものの肉の味わいをストレートに表現。

☎ 0773-27-1200 福知山市土師宮町2-12

¥ 1,850円 木・【ランチ】金 ☎ 有

☎ 11:30～14:00(LO 13:30) / 18:00～20:30(LO 20:00)

# 京丹波



みちのえき なごみ 京丹波

## 道の駅「和」

### 鹿肉のロースト丼

脂肪が少なくヘルシーな鹿肉  
ローストは柔らかく、ボリュームたっぷり!

☎ 0771-84-1008

京丹波町坂原上モジリ11

¥ 1,300円 ☎ 火 ☎ 有

☎ 11:00～17:00(LO 15:30)



みちのえき きょうたんばあじむのさと さとやまレストラン ボンチ 京丹波

## 道の駅「京丹波味夢の里」 里山レストラン Bonchi

### ジビエ黒どんぶり

当館の大人気商品「京丹波ジビエ黒どんぶり」と京丹波を代表する食材を満喫していただけます。どうぞご賞味くださいませ。

☎ 0771-89-2310 京丹波町曾根深シノ65-1

¥ 1,580円 ☎ 無 ☎ 有

☎ 11:00～20:00(LO 19:30)



せいにく・ししにく・しかにくのみせ はま 福知山

## 精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

### 肉じゃが定食

ほんまもんを食卓へ  
三岳山周辺の鹿肉。肉じゃが、ピラフ、カツなど様々な種類があります。

☎ 0773-33-3181 福知山市牧908-28

¥ 1,300円 ☎ 不定休 ☎ 有

☎ 11:30～14:00 / 17:00～19:00

要予約



たべどころのみどころ たんばちゃや 福知山

## 食べ処飲み処 丹波茶屋

### 鹿肉の刺身風

脂身の少ない鹿肉をしっかりと、やわらかく、低温調理致しました。安心してお召し上がりください。

☎ 0773-23-5001 福知山市駅前町140-3

¥ 1,000円 休 ☎ 日 ☎ 無

☎ 11:30～15:00(LO 14:30)

17:00～23:00(LO 22:00)





しかとわいん たんぱくらしこ 福知山

## 鹿とワイン 丹波クラシコ

### 鹿の赤ワイン煮込み

鹿の肩肉をホロホロになるまで6時間煮込みました。

☎ 080-9742-7911 福知山市厚中町94 パティオ21

¥ 1,800円 毎月 有 ☎ 12:00~14:00/18:00~22:00

要予約



にほんりょうり いちえん 福知山

## 日本料理 一彙ん

### 鹿メンチカツカレー

地元産の鹿肉のメンチカツです。ソースにもメンチを練りこみ、お客様でも大丈夫な味付けです。

☎ 0773-20-1057 福知山市土師宮町1-93

¥ 1,540円 火 有 ☎ 11:30~14:30(LO 14:00)

要予約



やきにくてい かどや 福知山

## やきにく亭 かどや

### スパイシージビエ

1975年創業。昔と変わらぬ手作りにこだわった料理をご提供していきます。

☎ 0773-23-7621 福知山市駅南町3-120

¥ 1,200円 水 有 ☎ 17:00~23:00(LO 22:30)



くもはら おおえやま おにそばや 福知山

## 雲原 大江山 鬼そば屋

### 鹿のたたき

つけ込んだ鹿肉を塊のまま焼き、低温調理で柔らかく仕上げました。

☎ 0773-36-0016 福知山市雲原1248

¥ 800円 火・水(祝日の場合は開店) 有 ☎ 11:00~15:30(LO 15:00)



クーネル 福知山

## ku-nel

### 鹿ヒレ肉の炭火烧

福知山でとれた上質な鹿ヒレを備長炭でゆっくり焼きあげました。赤身を求めるならku-nelへ。

☎ 0773-48-9471 福知山市駅前町196-4

¥ 2,800円 日 無 ☎ 18:00~24:00(LO 22:00)



しょくじきさ あかり 綾部

## 食事喫茶 灯り

### 鹿肉シチュー 黒・白

スネ肉をしっかりと煮込んだ出汁仕上。黒と白の日替わり提供、不定期交換。

☎ 0773-49-1220

綾部市志賀郷町山下11-3  
¥ 単品 800円、定食 1,200円  
第3日曜 有 ☎ 11:00~24:00(LO 22:00)

要予約



しるなしたんたんめん とがし 福知山

## 汁なし担々麺 とがし

### ジビエませそば

新鮮な鹿肉のミンチをオリジナルスパイスで味付けした「ジビエませそば」です。

☎ 0773-45-8608 福知山市夜久野町日置38-4

¥ 930円 日曜の夜、木 有 ☎ 11:00~15:00(LO 14:30)  
17:30~21:00(LO 20:30)



のうかみんしゆく ひでじろう 福知山

## 農家民宿 ひでじろう

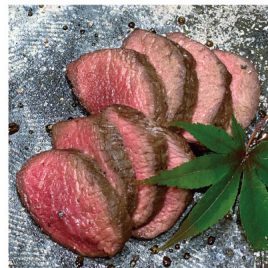
### ジビエのタベ

おいしい空気、おいしい水。自然いっぱいの田舎暮らしを体験してください。

☎ 090-8535-0276 福知山市三和町岬209

¥ 6,500円(宿泊料込み) 不定休 有 可 ☎ 17:00~23:00

要予約



やなぎまち 福知山

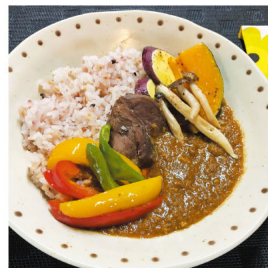
## 柳町

### 夜久鹿の薫焼き

炭火で焼き、薫で燻した一品です。

☎ 0773-22-1809 福知山市下柳町21

¥ 1,540円 不定休 有 ☎ 【平日・土】1階 18:00~23:00(LO 22:00)  
2階 18:00~22:30(LO 21:30)  
【日・祝】1階 18:00~22:00(LO 21:00)  
2階 18:00~21:30(LO 20:30)



やくぜんかふえ あんど りふれっしゅざろん ソルテ 福知山

## 薬膳カフェ&リフレッシュサロン sorte

### 薬膳ジビエカレー

中医学を活用して、お一人おひとりの体質に合わせたドリンクと薬膳フードをご提供。

☎ 080-1418-3537 福知山市駅南町3丁目93 芦田マンション1F

¥ 1,480円 不定休 有 ☎ 11:00~14:30(LO 13:30)

要予約



ひとつぶ あやべてん 綾部

## ひと粒 綾部店

### 鹿肉トロトロ煮込カレー鍋焼きうどん

臭みのない丹波鹿肉をトロトロに煮込み、ひと粒自慢のカレーうどんを鍋焼きに仕立て、熱々でご提供。

☎ 0773-43-2244 綾部市味方町アミダジ8-2

¥ 1,380円 不定休 有 ☎ 11:00~21:00(LO 20:30)





# 綾部

あやべふれあいぼくじょう はいじのきっちん 綾部

## 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

### 鹿のロースト重セット

数量限定、当日仕込みで一番美味しい鹿をご提供します。

☎ 0773-48-1000 綾部市位田町松前81  
¥ 1,500円 火 有 10:00~17:00



# 舞鶴

すみびいざかや だんじょう

舞鶴

## 炭火居酒屋 弾正

### 丹後鹿肉串

丹後、宮津で捕れ、丁寧に処理された極上の鹿肉を炭火でじっくり焼き上げます。

☎ 0773-77-8778 舞鶴市浜620  
¥ 650円 月 無  
16:00~23:00(LO 22:30)



とうがらし

舞鶴

## とうがらし亭

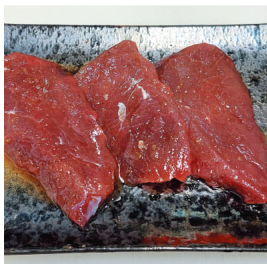
### ジビエコース(焼肉)

シカ肉を含む、牛、豚などいろいろな肉を楽しんでいただけるコースです。

☎ 0773-63-5340 舞鶴市浜566

¥ 4,650円 無 有  
17:00~23:00(LO 22:00)

要予約



やきにくまつやま

舞鶴

## 焼肉まつやま

### 鹿のロース焼

鹿肉で一番美味しいロース肉の焼肉(低カロリー、高タンパク)。

☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305

¥ 1,210円 不定休 有  
16:00~23:00(LO 22:00)



みずのかんむり

舞鶴

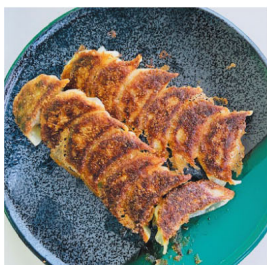
## 水の冠

### 鹿肉の串カツ

生ビールとの相性が抜群です。

☎ 0773-76-2844 舞鶴市字本42

¥ 900円 不定休 有  
18:00~27:00(LO 26:00)



らーめんせんもんてん きゃぶてん 京都市右京区京北

## ラーメン専門店 キャプテン

### 鹿餃子

クセがなく芳醇な香りを包み込み、ネギ油で7分パリッとした焼き上がりに満足。

☎ 075-852-0489

京都市右京区京北網野町下の垣内17

¥ 340円 水 有  
11:00~19:30



わふうれすとらん けいほく 京都市右京区京北

## 和風レストラン けいほく

### もみじ膳

地元猟師により、新鮮で丁寧に解体された鹿肉を自社独自の製法で熟成させ、より食べやすくまみを感じる調理法で提供した逸品です。

☎ 075-854-0030

京都市右京区京北下中町町田15-2

¥ 2,000円 火 有  
11:00~15:00(LO 14:45)  
17:00~20:00(LO 19:45)



まるたけかわい・わふうじびえかわい 京都市右京区京北

## 丸武河合・和風ジビエかわい

### 和風ジビエコース

鹿肉椒煮が人気です。その他、鹿カツをしょうが醤油で食してもらおうのが人気です。その他、様々なジビエ料理があります。

☎ 075-852-1155 京都市右京区京北網野下ノ本5-3

¥ 4,400円 水 有  
10:00~14:00/17:30~22:00

要予約

# 京都市 右京区 京北

店鋪詳細メニュー	<ul style="list-style-type: none"> <li>¥ 価格(税込)</li> <li>休 定休日</li> <li>P 駐車場</li> <li>宿泊可</li> <li>EAT-IN TAKE-OUT 店内飲食とテイクアウトが可</li> <li>TAKE-OUT テイクアウトのみ可</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ 温泉あり</li> <li>☑ 提供時間</li> </ul>
----------	--	--



# 第6回 森の京都ジビエフェア店舗マップ



## 第6回 森の京都ジビエフェア WEBアンケート実施

WEBアンケート実施期間 2022.11.19(土) — 2023.2.13(月)

- STEP 1
- STEP 2
- STEP 3

食事をされた方に  
QRコード入りのカードを配布

カードのQRコードを読み取る

景品を選んでアンケートに回答



鹿ソーセージ (4本)  
アートキューブ / TEL.0771-82-0802  
船井郡京丹波町塩田谷大將軍10-1



鹿肉味噌 甘口 (1本)  
寒山拾得 / TEL.080-5343-1190  
舞鶴市西方寺247



健太郎の京都ジビエ  
鹿肉ロースト (120g)  
田舎暮らし / TEL.0773-38-0553  
福知山市夜久野町見野915-2

【※各店舗につき1回のみのお応募となります。 ※写真は景品のイメージです。】

お問い合わせ先

京都府南丹広域振興局  
地域連携・振興部 企画・連携推進課  
TEL 0771-24-8430 FAX 0771-24-4683

京都府中丹広域振興局  
農林商工部 農商工連携・推進課  
TEL 0773-62-2593 FAX 0773-62-2859



(一社) 森の京都地域振興社 (森の京都DMO)  
〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30  
TEL 0771-22-9800 E-mail info@morinokyoto.jp



コロナ対策を十分に行い、お食事をお楽しみください。

※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。