



ジビエ料理を楽しむ。

「森の京都」の恵み、

第3回 森の京都 ジビエ フェア

Woodland Kyoto GIBIERFAIR



2019. 12/7 **土** – 2020. 2/11 **火** **祝**

場所 | 亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市 の飲食店56店舗

フェアに
参加して景品を
ゲットしよう!

森の京都
ジビエフェア
スタンプラリー
開催!

詳しくは裏面をご覧ください

福知山

綾部

舞鶴

亀岡

南丹

京丹波

第3回 森の京都ジビエフェア店舗マップ



森の恵み ジビエ



狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをジビエ（フランス語）と言います。

「森の京都ジビエフェア」では、野生のシカやイノシシによる様々なジャンルのジビエ料理等をご紹介します。狩猟の方法からこだわりぬき、シカ肉は淡泊でくせがなく、イノシシ肉はうまみ豊かな一品に。“森の恵み”を味わってください。



第3回

森の京都ジビエフェア スタンプラリー

スタンプラリー
開催期間

2019. 12/7(土) - 2020. 2/11(火・祝) 【応募締切】
2020.2/14(金) 消印有効

食べて、買って、当てよう!



1か所コース

実施店舗のうち
1店舗のスタンプを
もらって応募!

鹿ソーセージ
または 鹿肉まん
40名様

2か所コース

実施店舗のうち
2店舗のスタンプを
もらって応募!

京都ジビエ
ミニギフトセット
10名様



※同一店舗のスタンプでは応募できません。
ご注意ください。

プレゼント提供元:1か所コース…京丹波自然工房(冷凍)、2か所コース…(南)田舎暮らし(冷蔵)からそれぞれ発送します。 ※写真は景品のイメージです。

応募方法

- フェア参加店で対象のジビエ料理をご注文、または、対象商品を購入していただくと、「専用応募ハガキ」にお店のスタンプを1つ押印します。
- 「専用応募ハガキ」にスタンプを集め、ご希望コースとアンケート、必要事項を記入し、切手を貼って投函してください。

抽選・発表方法

応募締切後、厳正な抽選により当選者を決定します。当選発表は賞品発送をもってかえさせていただきます。賞品の発送は2月下旬を予定していますが、事情により遅れる場合がありますので、ご了承ください。

注意事項

- ※期間中はお一人様何口でもご応募いただけますが、はがき1枚につき1コースの応募とさせていただきます。また、当選はお一人様一回限りとなります。
- ※応募に係る郵便料金は応募者のご負担となります。
- ※ご応募いただいたはがきは返却いたしません。
- ※当選された方の住所・電話番号が不明な場合や、転居による住所変更や電話番号変更などの理由によりご連絡がとれない場合は、当選を無効とさせていただきます。ご応募時の記載内容に不備がある場合も、当選を無効とさせていただきます。
- ※当選権利のあるご本人以外の第三者への譲渡、あるいは賞品の交換・換金・返品等には応じかねます。
- ※賞品の内容・仕様は一部変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
- ※ご応募は日本国内に在住の方のみに限らせていただきます。
- ※ご記入いただいた個人情報は、当選者への賞品の発送のため、また、個人を特定しない統計資料の作成に使用いたします。
- ※お預かりした個人情報は、第三者に開示・提示することはありません。(法令により開示・提示を求められた場合は除きます。)



お問い合わせ先

京都府 南丹広域振興局 企画総務部企画振興室
TEL 0771-24-8430 FAX 0771-24-4683

京都府 中丹広域振興局 農林商工部企画調整室
TEL 0773-62-2508 FAX 0773-62-2859

第3回 森の京都ジビエフェア

主催 森の京都 DMO、京都府南丹・中丹広域振興局

京都市内から約20分、電車で揺られると眼前に現れるのは森と里山の懐かしい風景です。「森の京都」は、「海の京都」に連なる自然の恵み豊かな地。都・京都を支えた歴史と文化が息づく「絆」の森と里山です。

(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



森の京都

1 雲原 大江山 鬼そば屋 福知山

福知山市宇雲原1248 ☎0773-36-0016

鹿そば

そば屋のだてで味付けした、柔らかい鹿のたたきを、十割の手打ちそばにのせております。(他のお品もございませう。)

¥ 1,650円
🕒 11:00~15:00 (LO 15:00)
📞 火・水 P 有



3 洋食の店 神戸屋 福知山

福知山市厚中116 ☎0773-24-2825

ぼたん鍋

神戸屋自慢の手作り赤みそ仕立。キャリア63年のシェフが調理しています。とてもおいしくて毎年来店の客様がいっぱいあります。

¥ 3,500円
🕒 11:30~20:00
📞 水 P 有



5 囲炉裏 こめん 福知山

福知山市北本町1区71-14 ☎0773-22-6353

炭火焼鹿ロース

新鮮で臭みのない夜久野産の鹿ロースを備長炭で焼き、生姜とお塩で味わって下さい。

¥ 1,200円
🕒 18:00~22:30 (LO 22:00)
📞 日 P 有



7 やきにく亭 かどや 福知山

福知山市駅前町3-120 ☎0773-23-7621

①スパイシージビエ
②シカモモ肉のご飯

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。

¥ ①1,100円 ②800円
🕒 17:00~23:00 (LO 22:30)
📞 水 P 有



9 ホテルロイヤルヒル福知山&スパ「山葵」 福知山

福知山市土師澤居山176 ☎0773-27-0660

鹿肉ココナッツカレー

鹿肉と野菜を香りよく炒め、オリジナルのココナッツカレーと合わせました。

¥ 1,300円(税抜)
🕒 11:30~13:30 (LO 13:00)
18:00~20:30 (LO 20:30)
📞 無 P 有 宿泊可



11 Get Me To The Church 綾部

綾部市新宮町6 ☎080-1238-6477

猪の自家製ソーセージ

宮津産のジビエを無添加で自家製ソーセージに仕上げました。

¥ 2,200円 P 有
🕒 12:00~14:00 (LO 13:30)
17:00~22:00 (LO 21:00)
📞 月・火(祭日は営業)



13 小西屋 綾部

綾部市田町31番地 ☎0773-42-0024

ボタン鍋

創業百数年の老舗料理旅館で庭口も楽しんでいただけます。

¥ 6,000円
🕒 11:30~19:00
📞 不定休 P 有 宿泊可



2 精肉・猪肉・鹿肉の店 浜 福知山

福知山市字牧908-28 ☎0773-33-3181

①猪肉(メス)ボタン特上
②串カツ

三岳周辺で育った猪を高齢者から幼児まで安心していただけるように仕上げました。

¥ ①1,500円/100g ②150円
🕒 11:00~18:00
📞 土日祝・その他不定休 P 有



4 居酒屋 赤ちょうちん 福知山

福知山市厚東町131-1 ☎0773-24-4781

鹿生姜焼

生姜醤油で焼くのでさっぱりとしていて食べやすいです。

¥ 880円
🕒 17:00~22:30 (LO 22:00)
📞 日・祝 P 有



6 食べ処飲み処 丹波茶屋 福知山

福知山市駅前町140-3 ☎0773-23-5001

シカの刺身風

シカ肉を低温調理しており、やわらかく仕上げられています。

¥ 950円(税別)
🕒 11:30~15:00 (LO 14:30)
17:00~23:00 (LO 22:00)
📞 日 P 無



8 地中海レストラン ソレイユ 福知山

福知山市土師宮町2-12 ☎0773-27-1200

イノ・シカ・チョウ・サルシッチャ

猪肉と鹿肉を腸詰めにしました。薪釜でこんがり焼き上げ、パセリ・ポテトを添えました。

¥ 1,000円
🕒 11:30~15:00 (LO 14:30)
18:00~22:00 (LO 20:30)
📞 木(昼・夜)/金(昼) P 有



10 農家民宿 ひでじろう 福知山

福知山市三和町峠209 ☎0773-58-2891

イノシシ肉の赤ワイン煮込み

京丹波のイノシシをじっくり赤ワインで煮込みました。

¥ 6,500円(宿泊込)
🕒 17:00~22:00
📞 不定休 P 有
📞 宿泊可



12 純和風料理旅館 現長 綾部

綾部市並松町上番取18-1 ☎0773-42-0240

ぼたん鍋

現長秘伝の味噌仕立て。上質な猪肉をご堪能ください。

¥ 6,000円~7,000円
(7,000円はコースのみ)
🕒 11:30~15:00/15:00~21:00
📞 不定休 P 有
📞 宿泊可



14 ひと粒 綾部店 綾部

綾部市味方町アマダジ8-2 ☎0773-43-2244

鹿の壺漬けの溶岩焼き

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。驚くのは食べてからの楽しみ。メニューが変わる可能性があります。

¥ 1,480円
🕒 11:00~21:00
📞 無(年末年始休み12/31~1/3) P 有



15 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン **綾部**
 綾部市位田町松前81 ☎0773-48-1000

①京都鹿の土鍋シチュー
 ②京都鹿の焼肉セット
 鹿のすねをじっくりと煮込みました。メニューが変わる可能性があります。

¥ ①1,480円
 ②1,400円(セット)/1,000円(単品)
 10:00~17:00 休 火 P 有



16 NPO 法人 里山ねっと・あやべ **綾部**
 綾部市鍛冶屋町茅倉9 ☎0773-47-0040

しかくい・しかにく・コロッケ「シカクケ」
 お子様にも親しまれる親しみやすいジビエを目指して、ご宿泊頂いた皆様にも提供させていただいております。

¥ 200円 休 火 P 有 宿泊可
 11:00~14:00

1月12日(日)~2月11日(火・祝)の日曜・祝日のみ販売

要予約



17 喫茶 REST 灯り **綾部**
 綾部市志賀郷町山下11番地 ☎0773-49-1220

ベニスンカレー
 京都中丹認証の鹿肉で仕立てました。ライスは地元は無農薬栽培米を使用。

¥ 700円
 10:00~18:00
 休 日・その他不定休 P 有

要予約



18 料亭 ゆう月 **綾部**
 綾部市七百石町由里16-1 ☎0773-44-0818

ぼたん鍋
 いのししの骨でとったスープに独自の配合の味噌を合わせ、生姜を加えた食べやすいだてで、ぼたん鍋をご用意します。

¥ 7,500円 休 不定休 P 有
 11:30~15:00 (LO 14:30)
 18:00~22:00 (LO 21:30)

※12/31~1/3は休み

要予約



19 あやべ温泉 **綾部**
 綾部市睦寄町在の向10番地 ☎0773-55-0088

牡丹鍋
 地元でとれた猪肉を調理。味噌タレで炊き込んだ猪肉は煮るほど柔らかくなります。丹波の冬の贅沢といえは牡丹鍋です。

¥ 6,500円/1名(税別)
 11:30~21:00 (LO 20:30)
 休 第2・第4月曜 P 有
 宿泊可

3日前までに

要予約



20 水の冠 **舞鶴**
 舞鶴市字本42 ☎0773-76-2844

鹿肉ハンバーグ
 2人前サイズのハンバーグです。デミグラスソースかおろしポン酢、お好みどうぞ

¥ 1,000円
 18:00~27:00 (LO 26:00)
 休 不定休 P 有



21 とうがらし亭 **舞鶴**
 舞鶴市字浜566 ☎0773-63-5340

ジビエコース
 京都中丹ジビエなど、多くの食材を楽しめます。

¥ 4,430円
 17:00~20:30 (LO 20:00)
 休 不定休 P 有

要予約



22 焼肉 まつやま **舞鶴**
 舞鶴市字浜305 ☎0773-62-0082

猪のコムタン
 猪の骨のスープ。食べた次の日肌はプルプル、マチガイなし!鹿肉も焼きもありです!

¥ 1,250円
 16:00~23:00 (LO 22:00)
 休 不定休 P 有



23 炭火居酒屋 弾正 **舞鶴**
 舞鶴市浜620 ☎0773-77-8778

猪鹿鳥宴會コース
 丹後の猪や鹿を使い、炭火料理を中心にお酒に合うように構成した大満足の飲み放題付コース。

¥ 5,000円
 16:00~23:00 (LO 22:30)
 休 月 P 無

要予約



24 KAMEOKA-FOOD-kitchen **亀岡**
 亀岡市追分町25-33 2F ☎0771-58-9138

ジビエの串焼き(鹿肉、猪肉)
 串焼きスタイル(自慢のソースがシンプルなお店)でお手軽にお召し上がりください。

¥ 450円/各1本
 18:00~24:00 (LO 23:00)
 休 無 P 無



25 Amour(アムール) **亀岡**
 亀岡市追分町谷筋37-8 カワモビル1F ☎0771-24-5821

ジビエコース
 鹿肉のバテド・カンパニユ、パイ包み、ラグーソース、パスタなどジビエを中心に全6品コース。

¥ 4,400円 休 無 P 有
 11:30~14:00 (LO 13:30)
 18:00~24:00 (LO 23:00)

前日までに

フェアメニューの提供はディナーのみ

要予約



26 玉川楼 **亀岡**
 亀岡市安町90 ☎0771-22-0036

ボタン鍋
 地元でとれた猪を味噌鍋で。粉山椒と共に召し上がりください。

¥ 7,000円(税・サ別)
 11:30~20:00
 休 水 P 有

要予約



27 京風料理 新橋 **亀岡**
 亀岡市安町釜ヶ前50-3 ☎0771-22-0078

①鹿肉すき焼き ②ぼたん鍋
 脂肪が少なく鉄分たっぷりの鹿肉をすきやきで。お造り・ごはん・フルーツ付き。

¥ ①5,500円~(税・サ別) ②6,000円~(税・サ別)
 12:00~13:00
 17:00~20:00
 休 不定休 P 有

要予約



28 宮本屋 **亀岡**
 亀岡市藤田野町佐伯大日堂32 ☎0771-22-0635

①ぼたん石焼 ②ぼたん鍋
 ぼたん鍋は、味噌味とぼたんハリハリ鍋(醤油味)の2種類から選べます。

¥ ①2,200円(税込) ②6,300円(税・サ別)
 11:30~14:00 (LO 13:30)
 17:00~19:30 (LO 19:00)
 休 木 P 有

要予約




29 松園荘 保津川亭  **亀岡**

亀岡市藤田野町芦ノ山流田1-4 ☎0771-22-0903

ぼたん鍋コース
 ¥【日帰り】13,200円～
 【宿泊】+11,000円～
 11:00～14:00/18:00～20:00
 休 不定休(当館の定める日)
 P 有 宿泊可



30 すみや亀峰菴  **亀岡**

亀岡市藤田野町柿花宮ノ奥25 ☎0771-22-7722

①特製ぼたん鍋
 ②ぼたん鍋とジビエの料理
 ¥ ①13,000円(サ込税別)
 ②18,000円(サ込税別)
 11:30～14:00(LO 12:30)
 18:00～22:00(LO 20:00)
 休 不定休 P 有 宿泊可



31 里山の休日 京都・烟河  **亀岡**

亀岡市本梅町平松泥ヶ淵1-1 ☎0771-26-2345

ぼたん鍋コース
 本場京都丹波の冬だけの一品ぼたん鍋。この季節に
 しか味わえない日本のジビエ。
 ¥ 7,000円(サ込税別)
 18:00～21:00(LO 19:30)
 休 不定休 P 有
 宿泊可




32 ほん梅の里  **亀岡**

亀岡市本梅町中野清水口3 ☎0771-26-3087

①ぼたん鍋
 ②ぼたん鍋コース(造り、茶碗蒸し付き)
 上質の猪肉を秘伝の味噌でお楽しみください。
 ¥ ①6,050円 ②7,150円
 11:00～15:00(LO 14:00)
 17:00～21:00(LO 20:00)
 休 無 P 有 宿泊可



33 Cucina Trasqua(クッチーナ トラスクア)  **亀岡**

亀岡市三宅町1-3-5 ☎0771-20-6464

猪生ハムのアマトリチャーナ
 イタリアのパンチェッタの代わりに猪の生ハムをト
 マソースとチーズで合えたパスタです。
 ¥ 1,200円
 11:30～16:00(LO 15:00)
 17:30～22:00(LO 20:00)
 休 不定休 P 有




34 京料理 松正  **亀岡**

亀岡市篠町篠上北裏91-1 ☎0771-24-0567

①ジビエコース ②ぼたん鍋
 懐石を基本としたコース料理の中に、鹿肉のステー
 キや、猪肉のコロッケ、猪鍋等を提供します。
 ¥ ①8,000円(税・サ別) ②6,000円(税・サ別)
 11:00～14:00(LO 14:00)
 17:00～22:00(LO 19:00)
 休 水 P 有




35 La retta(ラ レッタ)  **亀岡**

亀岡市篠町馬堀駅前2丁目4-3 ☎0771-56-8665

**丹波産猪肉のラグーソース
 自家製手打ち麺たっぷりの
 パルミジャーノで**
 ¥ 1,540円
 11:00～15:00(LO 14:00)
 18:00～22:00(LO 21:00)
 休 水 P 有(※要問い合わせ)



半頭分の仔猪を香味野菜と赤ワインで煮込んだ
 ソースに、自家製手打ち麺を合わせました。

36 へき亭  **亀岡**

亀岡市千歳町毘沙門向畑40 ☎0771-23-0889

武将めし
 「明智光秀公」が食べたであろう時代の料理を再現。猪
 肉の具沢山味噌汁。山椒塩で味わう猪肉の陶板焼き。
 ¥ 5,280円
 12:00～14:00/17:00～21:00
 休 不定休 P 有



亀岡へき亭



37 八光館  **南丹**

南丹市八木町八木河原31-4 ☎0771-42-2221

①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋
 ②ぼたん鍋会席
 丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。
 ¥ ①5,500円・7,000円(税・サ別)
 ②6,000円(税・サ別)
 11:00～14:00(LO 14:00)
 17:00～21:00(LO 20:30)
 休 不定休 P 有



38 スプリングスひよし レストラン桂川  **南丹**

南丹市日吉町中宮ノ向8 ☎0771-72-1526

①森の鹿カレー ②日吉ダムカレー
 高タンパクで低カロリー食材として注目をあびている
 鹿肉を、美味しくカレーに仕上げました。
 ¥ ①880円 ②935円 休 水 P 有
 平日 11:00～18:00(LO 17:00)
 土日祝 11:00～19:00(LO 18:00)
 ※2019年12/1～2020年2/29までの冬季期間



39 ひよしフォレストリゾート山の家  **南丹**

南丹市日吉町生畑ツノ元下16 ☎0771-72-3535

ぼたん鍋
 地元の猪肉と地元の新鮮野菜でつくる、山の家オリジ
 ナルのぼたん鍋です。
 ¥【日帰り】6,000円(税・サ別)
 【1泊2食】9,980円(税・サ別)
 11:00～14:00
 18:00～21:00
 休 無 P 有 宿泊可



40 喫茶 スペース・ウッド  **南丹**

南丹市美山町佐々里 ☎0771-77-0720

①猪肉うどんセット
 ②鹿肉カレーセット
 猪肉うどん、ケーキ、コーヒーのセットです。
 ¥ ①1,700円 ②1,500円
 10:00～21:00
 休 不定休 P 有



41 民宿 ハリマ家  **南丹**

南丹市美山町佐々里 ☎0771-77-0720

ぼたん鍋コース
 ぼたん鍋、地のものづくしの山里料理。
 猪肉・鹿肉焼き、鹿肉ぐれ煮など。
 ¥【日帰り】昼 5,500円～、夜 6,600円～
 【1泊2食】10,000円～
 11:30～15:00/17:00～21:00
 休 不定休 P 有 宿泊可



42 料理旅館 枕川楼  **南丹**

南丹市美山町中上前26 ☎0771-77-0003

①美山鹿の煮込みハンバーグ
 ②美山の肉を焼く 天然美山鹿
 天然の美山鹿三点盛り、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！
 ¥ ①1,100円 ②3,300円
 11:30～14:00(LO 13:30)
 17:00～19:00(LO 18:30)
 休 不定休 P 有 宿泊可



43 美山町自然文化村河鹿荘 南丹

南丹市美山町中下向56 ☎0771-77-0014

①和のジビエコース ②もみじ御膳

美山産のこだわりの鹿肉を使った和風仕立てのジビエ料理です。

¥ ①4,400円 ②1,650円
 11:30~15:00 (LO 14:00)
 17:00~20:00 (LO 19:30)
 休 毎月第2月曜・除外日
 P 有 宿泊可



45 たけよし 南丹

南丹市美山町安掛風呂ノ元1 ☎0771-75-0203

鹿そぼろ寿司

錦糸たまごとお肉ショウガ、鹿のそぼろをふんだんに敷き詰めたお寿司です。

¥ 1,100円
 11:00~19:00
 休 不定休 P 有



47 ゆるり 南丹

南丹市美山町盛郷佐野前15 ☎0771-76-0741

美山 一網打尽の鹿なべコース

鹿肉のしゃぶしゃぶはあっさりとしていて野菜をまいてもおいしいですよ!

¥ 5,500円~
 12:00~15:00 (LO 14:00)
 18:00~21:00 (LO 20:00)
 休 予約制 P 有



49 民宿 みやま 南丹

南丹市美山町長谷湯ヶ谷58-1 ☎0771-75-0535

ぼたん鍋コース

特製みそ鍋のボタンと鹿肉ローストのコースです。美山どぶろく「たのし」とも相性◎

¥ 7,150円(宿泊別)
 11:00~14:00(応相談)
 17:00~22:00(LO 21:30)
 休 不定休 P 有
 宿泊可



50 美山ハイマートユースホステル 南丹

南丹市美山町小淵中才57 ☎0771-75-0997

ぼたん鍋コース

¥ 5,000円(宿泊別)
 チェックイン 16:00~
 ランチ 11:00~14:00
 休 不定休 P 有
 宿泊可



51 いづつ屋丹波本店 京丹波

京丹波町須知岡畑16 ☎0771-82-0035

①猪肉 ②鹿肉もも

精肉のプロが厳選した極上の猪肉。

¥ ①1,360円/100g ②626円/100g
 (単価は時期変動あり)
 9:00~19:00
 休 水 P 有



52 八光亭 京丹波

京丹波町豊田下川原182-4 ☎0771-82-0850

①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋
 ②ぼたん鍋会席

丹波の山々で捕れた若猪と特選味噌で味わうぼたん鍋。

¥ ①5,000円・7,000円(税・サ別)
 ②6,000円(税・サ別)
 11:00~14:00(LO 14:00)
 17:00~21:00(LO 20:30)
 休 水 P 有



44 美山おもしろ農民倶楽部 南丹

南丹市美山町内久保池ノ谷33-1 ☎0771-77-0884

①美山鹿ソーセージのホットドック
 ②美山鹿肉のフランクフルト

すべて無添加で手造りした鹿肉ソーセージのホットドック。野生の風味を生かし食べやすいです。

¥ ①490円 ②330円
 10:00~17:00(LO 16:30)
 休 火 P 有



46 きぐすりや 南丹

南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1 ☎0771-76-0015

①ぼたん鍋 ②ジビエ定食

美山鹿肉のクラブオーデン。コロッケやおこわなど様々な料理法で調理しています。

¥ ①8,250円(1泊2食:17,600円~)
 ②3,850円
 11:00~14:30(LO 14:00)
 17:30~20:30(LO 20:00)
 休 無 P 有 宿泊可



48 一網打尽 南丹

南丹市美山町盛郷佐野前15 ☎090-3713-8213(梅樟)

美山のジビエ 鹿肉・猪肉

臭みがなく新鮮で滋味あふれる味わい。ボタン鍋だけでなく様々な料理にお試しください。

¥ 350円/100g~
 12:00~21:00
 休 不定休 P 有



森の京都ジビエフェア スタンプラリー専用応募ハガキです。キリトリ線で切り取ってご応募ください。

キリトリ線

第3回
森の京都ジビエフェア
スタンプラリー 専用応募ハガキ

スタンプラリー開催期間
2019.12/7(土) - 2020.2/11(火)祝
 【応募締切】2020.2/14(金)消印有効

キリトリ線

1店舗目

スタンプ

1個で 1か所コース
 に応募できます
鹿ソーセージ
 または **鹿肉まん**

スタンプ

2個で 2か所コース
 に応募できます
京都ジビエ
ミニギフトセット

2店舗目

※同一店舗のスタンプでは応募できません。ご注意ください。

53 道の駅 京丹波味夢の里「里山レストラン Bonchi」 京丹波

京丹波町菅根深シノ65-1道の駅 京丹波味夢の里 ☎0771-89-2310

ジビエ黒どんぶり (豚汁、お漬物付き)

鹿の背ロース肉ローストと野菜の天ぷら丼。パルザミコ酢と黒豆みそでどうぞ。

¥ 1,380円
11:00~20:00 (LO 19:30)
休 無 P 有



54 土佐寿司 京丹波

京丹波町橋爪山38-5 ☎0771-86-1210

猪肉のぼたん鍋コース (付出し、御造り、ごはん付き)

丹波産の猪肉と地元野菜たっぷり。特製味噌汁で煮込むぼたん鍋です。

¥ 7,150円
11:00~21:00 (17:00~ディナーで提供)
休 木(土日は不定休) P 有



55 鮎茶屋料理旅館 角屋 京丹波

京丹波町本庄野畑7-1 ☎0771-84-0009

ぼたん鍋

最上級の猪肉をゴマ油香のみそだして地元野菜とともに召し上がっていただきます。メの雑炊も絶品!

¥ 5,000円~(税・サ別)
11:00~23:00
休 不定休 P 有
宿泊可



56 季節料理 ふるさと 京丹波

京丹波町本庄木下25-1 ☎0771-84-0581

ぼたん鍋(付出し・造り・水物付)

丹波の猪肉を味噌ベースの出汁に軽くくらせてお召し上がりください。

¥ 6,000円~(税・サ別)
11:00~21:30 (LO 21:00)
休 無 P 有



絶品ジビエに出会おう 全国ジビエフェア

森の京都ジビエフェアは全国ジビエフェアに参加しています。今、ジビエブームが全国で巻き起こっている!!

詳しくはこちらから → <https://gibierfair.jp/>



森の京都ジビエフェア スタンプラリー専用応募ハガキです。キリトリ線で切り取ってご応募ください。

キリトリ線

郵便はがき

6 2 1 - 0 8 0 4

京都府亀岡市追分町谷筋25番地30

一般社団法人 森の京都地域振興社 (森の京都DMO)

「第3回 森の京都 ジビエフェア」スタンプラリー係 行

63円切手をお貼りください。

締切 2020.2/14(金) 消印有効

フリガナ	性別	男・女 (いずれかに○)
〒	都道府県	市区郡
電話	年齢	歳
ご希望の賞品 いずれか1つに☑	<input type="checkbox"/> 1か所コース <input type="checkbox"/> 鹿ソーセージまたは 鹿肉まん <input type="checkbox"/> 2か所コース <input type="checkbox"/> 京都ジビエミニギフトセット	

アンケートにご協力をお願いします

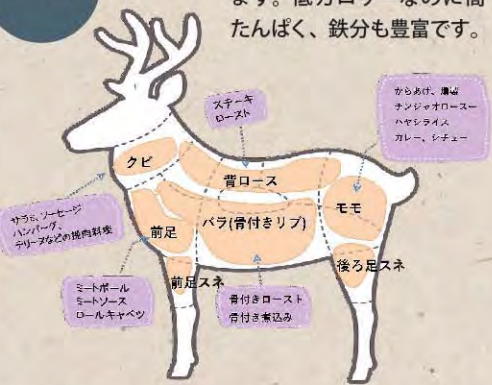
ジビエ料理(商品)はいかがでしたか。[大変美味しい・美味しい・普通・美味しくない]
 今後もジビエ料理(商品)を食べたいと思いますか。[はい・いいえ・わからない]
 お友達、お知り合いにジビエ料理を紹介したいと思いますか。[はい・いいえ]
 森の京都ジビエフェアを何で知りましたか。
 [リーフレット・ラジオ・インターネット・新聞・店頭で・その他()]
 「森の京都」を知っていましたか。[はい・いいえ]
 ジビエ料理(商品)ジビエフェア等の取組について感想・要望を自由に記入ください。
 { }

キリトリ線

シカ肉とイノシシ肉について

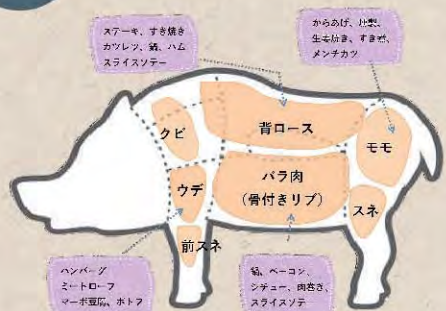
シカ肉

シカ肉は、他の食肉と比べ脂肪が少ないヘルシーな食材として関心を集めています。低カロリーなのに高たんぱく、鉄分も豊富です。



イノシシ肉

イノシシ肉は、赤身はもちろんですが脂身も美味です。イノシシの脂身はコラーゲンですのでつこさがありません。



(一社) 日本ジビエ振興協会ホームページより図を転載