

米良山中で育まれた、新鮮でクセのない野生鹿・猪のお肉。
西米良ジビエ料理の魅力を今年もたっぷりとお楽しみください。



参加店舗



【西米良村】
西米良温泉ゆた〜と
西米良村大字村所 260-6
TEL 0983-41-4126



【西米良村】
湖の駅
西米良村大字越野尾 132-35
TEL 0983-37-1660



【西米良村】
居酒屋かりこぼ
西米良村大字村所 41-2
TEL 0983-41-4015



【西米良村】
天星の透間REBORN
西米良村大字村所 201-3
TEL 0983-36-1527



【西米良村】
おがわ作小屋村
西米良村大字小川 254
TEL 0983-37-1240



【西米良村】
川の駅「百菜屋」
西米良村大字村所 208-1
TEL 0983-41-4245



【西米良村】
カフェ ラ・メール
西米良村大字村所 58-1
TEL 0983-41-4187



【宮崎市】
Dining&Wine Bar Botte
宮崎市橋通西3丁目3-15 第2ビル3F
TEL 0985-64-8696



国産ジビエ
認証

100%西米良産の猪や鹿を、
村内にある国産ジビエ認証施設で処理しています。



「西米良村ジビエ処理加工施設」は、2018年農林水産省により制定された「国産ジビエ認証制度」第4号として九州初の認証を受けた施設です。徹底した品質・衛生管理を行い、ジビエを重要な地域資源として「西米良ジビエ」ブランドを推進し地域活性化に貢献しています。

〒881-1413 宮崎県児湯郡西米良村大字上米良154-5 TEL/FAX: 0983-36-1560



西米良村

西米良村農林振興課
TEL.0983-36-1111



nishimera.info



にしめら ジビエ

フェア
NISHIMERA GIBIER FOOD FAIR

2.17 SAT ▶ 3.31 SUN



国産ジビエ
認証

100%西米良産の猪や鹿を、
村内にある国産ジビエ認証施設で処理された安全で安心な
ジビエ肉を使用しています。

西米良温泉ゆた〜と
TEL 0983-41-4126
西米良村大字村所 260-6

「美人の湯」と評判の温泉とともにジビエを満喫!
Nishimera Onsen Yutato
営業時間 昼11:00~15:00(L.O14:00)
夜17:00~21:00(L.O20:00)
※第3水曜日定休日

猪なべ
優しい味付けの鍋に、猪肉の旨味が味わい深い。
通常価格 830円
フェア割引価格 **800円**

鹿ローストカルパッチョ
低温でじっくりローストした鹿スライスは見た目も鮮やか! さっぱりした肉質で噛めば噛むほどうま味が溢れます。
通常価格 780円
フェア割引価格 **730円**

鹿シチュー
鹿肉をデミグラスソースでじっくりと煮込んだオリジナルシチュー。
通常価格 880円
フェア割引価格 **830円**

猪鉄板焼き
猪肉のスライスを鉄板で焼いて召し上げ。肉厚な食べ応えとコリコリ感がクセになること間違いなしです!
通常価格 1,080円
フェア割引価格 **1,000円**

もみじぼたんメンチ
猪肉と鹿肉のメンチカツは粗挽きでゴロゴロとした食感。一口食べると中から肉汁が溢れ出てきます。
通常価格 600円
フェア割引価格 **550円**

ジビエ丼
丁寧に仕込んだジビエをたっぷり使ったどんぶり。これぞジビエ堪能丼!
フェア限定商品 **1,300円**



ダイニング & ワインバー ボッテ
TEL 0985-64-8696
宮崎市橋通西3丁目3-15 第2ビル3F

絶品ジビエとワインペアリングを楽しむ
Dining&Wine Bar Botte
営業時間 フード/18:00~23:00
ドリンク/18:00~翌1:00
※毎週日曜日定休日

鹿肉のグリル
柔らかい食感の中に、鹿の旨味をシンプルに味わえる一皿。
通常価格 2,200円
フェア割引価格 **1,800円**

鹿肉のロースト
(西洋ワサビの特製ソース)
鹿肉をじっくり火を通して、ロースト仕立てにしました。クセもなくあっさりといいただけます。
通常価格 1,100円
フェア割引価格 **880円**

鹿肉の赤ワイン煮
とろける美味しさ♪鹿のすね肉を赤ワインでじっくり煮込みました。ぜひ、ワインと一緒に!!
通常価格 1,800円
フェア割引価格 **1,580円**

シシ猪ボナーラ
猪のうまみが凝縮された自家製パンチェッタでみんな大好きなカルボナーラに仕上げました♪
通常価格 1,600円
フェア割引価格 **1,380円**

米良の山々の恩恵を、今年も口いっぱい頬張る!

おがわ作小屋村
TEL 0983-37-1240
西米良村大字小川 254

令和の桃源郷豊かな山の幸のおもてなし
Ogawa Sakugoya mura
営業時間 平日 10:30~14:00
土日祝 10:30~15:00
※不定休

猪汁定食
伝統の郷土料理「猪汁」。寒い時期、心も体も温まる一品です。
通常価格 1,100円
フェア割引価格 **900円**
[猪汁単品]通常700円が500円

鹿南蛮定食
宮崎名物「チキン南蛮」の鹿肉版。柔らかい鹿肉がおいしい。
通常価格 1,100円
フェア割引価格 **900円**
[鹿南蛮単品]通常700円が500円

居酒屋かりこぼ
TEL 0983-41-4015
西米良村大字村所 41-2

ジビエ料理をこだわりの焼酎で乾杯!
Izakaya Karikobo
営業時間 17:30~24:00
※毎週日曜日定休日

鹿のにんにく醤油焼き
クセのない米良の鹿肉に、にんにく醤油がベストマッチ。
フェア限定商品 **800円**

川の駅「百菜屋」
TEL 0983-41-4245
西米良村大字村所 208-1

地元の元気なおばあちゃん達の心づくしを味わう
Kawa no eki Hyakusai-ya
営業時間 10:00~15:00
売店 9:00~17:00

ジビエソースカツ定食
柔らかい鹿肉をソースカツに。ごはんがすすむボリュームいっぱい定食です。
通常価格 1,200円
フェア割引価格 **1,100円**

湖の駅
TEL 0983-37-1660
西米良村大字越野尾 132-35

一ツ瀬川のほとりで自然の恵みをのんびりいただく
Mizuumi no eki
営業時間 お食事処/9:00~15:00
売店/8:00~17:00

いのししカレー
猪肉をごぼう等と柔らかく煮込み、さらに煮込んだ山菜をトッピングしたカレー。
通常価格 750円
フェア割引価格 **650円**

猪うどん・猪そば
柔らかく煮込み、味付けをした猪肉を、うどん・そばにトッピング
通常価格 600円
フェア割引価格 **500円**

リボーン
天星の透間 **REBORN**
TEL 0983-36-1527
西米良村大字村所 201-3

圧倒的な大自然のパノラマ
1日1組限定の特別で上質なひとときを
Tensei no sukima REBORN
営業時間 料理スタート 11:30~
※毎週水曜日定休日
※1日1組限定
※要予約4名様まで

鹿のロースト季節のきのこ栗のクリーム煮
(コース料理の一品として提供)
鹿本来の香りや味を活かしつつ、濃厚な赤ワインソースを合わせています。付け合わせて味を変化させながらジビエ料理をお楽しみください。
ジビエコース **6,600円/11,000円**

カフェラ・メール
TEL 0983-41-4187
西米良村大字村所 58-1

豊かな時間が流れる珈琲とチーズケーキのカフェです。
カフェラ・メール
営業時間 10:00~18:30
※毎週金曜日定休日

ヴェニゾンカレー
柔らかくローストした鹿肉をたっぷりトッピングしたスパイスカレーです。
フェア限定商品 **1,000円**

※各店舗の表記価格は税込価格です。また、大自然から頂いた材料のためメニューが変更、欠品となる場合がありますのでご了承ください。