

みやざきジビエフェア 2024-2025 参加店紹介

県内21店舗で美味しいジビエ料理が楽しめます！  
スタンプシールを集めてステキな賞品を当てよう！ 詳しくはP09参照

1 フェニックス・シーガイア・リゾート 宮崎市

宮崎シーガイア「勝ち飯®」スポーツ合宿プランで  
宮崎県産ジビエメニューを提供開始!!

フェニックス・シーガイア・リゾートが、スポーツ科学研究と「勝ち飯®」でトップアスリートを支える味の素株式会社とタッグを組んで、最適なトレーニング環境をご提供する、宮崎シーガイア「勝ち飯®」スポーツ合宿プラン。ここに宮崎県産（西米良村産）ジビエを活用した「イノシシ肉の麻婆豆腐」と「シカ肉のそばろ煮(井)」が合宿食事メニューとして加わりました。

 <p><b>Menu</b> 提供期間：通年</p> <p><b>イノシシ肉の麻婆豆腐</b> イノシシ肉は、豚肉と比較して、たんぱく質や脂質は同じ含有量であるにもかかわらず鉄分やビタミンB12が多く含まれており、疲れたカラダへの御褒美として最適です。</p>	 <p><b>Menu</b> 提供期間：通年</p> <p><b>シカ肉のそばろ煮(井)</b> シカ肉は、牛肉と比較して、鉄、たんぱく質、ビタミン群が多く含まれるにもかかわらず脂質が少なく、質のよい筋肉を作るのに役立つため、成長期の子供やハードトレーニングを行うアスリートに最適です。</p>
---	---

宮崎シーガイア「勝ち飯®」スポーツ合宿プランのご予約・お問合せ

フェニックス・シーガイア・リゾート団体予約課

TEL:0985-21-1062 FAX:0985-21-1022

URL:https://seagaia.co.jp/mice-camp/camp/817



2 Japanese Restaurant りょう 宮崎市

宮崎の天然鹿肉、猪肉を宮崎餃子にしました。低カロリーで高タンパクの猪肉、鹿肉を宮崎の野菜たっぷりに包み込みジューシーながら何個でも食べられる餃子に仕上がりました。是非、ご賞味ください。



**Menu**  
イノシシ餃子 500円(税込)  
シカ餃子 500円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日

micc ● カリーノ ●  
メガドンキ ● 山形屋 ●  
みやざきアートセンター ●  
おかしの日高 ● ↓ 至市役所

TEL.0985-26-1515  
宮崎市橋通西3丁目1-24  
https://ryo-gaeden.com  
17:00～24:00(LO 23:00)  
無休

3 ふるさと料理 杉の子 宮崎市

鉄砲で仕留めた天然猪のみを使用。山の芋や木の実を食べしっかり肥えた猪は冬一番のご馳走です。杉の子は猪塩焼き猪鍋で宮崎ジビエをお楽しみください。



**Menu**  
猪鍋コース 6,600円(税込)  
猪塩焼き 2,200円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日

● 県庁前 ● 県庁 ●  
● ケイスストリートホテル ●  
市役所 ● 橋通

TEL.0985-22-5798  
宮崎県宮崎市橋通西3丁目1-24  
https://www.miyazaki-suginoko.net/  
17:30～22:00  
日曜日

4 長日川 宮崎市

山の中に建つ1軒宿。山の木の実を食し育った香り豊かな猪肉を使用。じっくり煮込んだ猪鍋は太白みそと相性バツグン。炭火焼は囲炉裏でゆっくりと焼きながらお楽しみください。



**Menu**  
鍋 2,500円(税込)  
猪炭火焼 1,800円(税込)

提供期間：2024年11月15日～2025年5月15日

TEL.0985-86-1192  
宮崎県宮崎市田野町乙11297  
https://www.miyazaki-nagahigawa.com  
11:00～15:00(LO 13:30) 夜 17:00～21:00(LO 19:00)  
休 月曜日

5 UPPER YARD 青島店 宮崎市

鹿肉をスパイスでメキシコ風の味付にしたタコスにしました。マサ粉(トウモロコシ粉)から捏ねたトルティーヤの香りと相性抜群です。



**Menu**  
鹿ジビエのタコス 450円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日

TEL.0985-66-1380  
宮崎県宮崎市青島2-2-7 海洋館3号  
https://upperyard.shopinfo.jp  
11:30～16:00(LO15:30) 18:00～22:00(LO21:00)(水・土曜日のみ)  
休 火曜日

6 大吉ラーメン 宮崎市

旧国道10号(花ヶ島)線沿い。花ヶ島バス停から徒歩1分。駐車場10台あり。椎葉村から直送の狩猟イノシシ肉を店内加工したチャーシューのとろける食感が特徴です!



**Menu**  
特製猪ラーメン 1,700円(税込)

提供期間：2024年12月1日～2025年2月28日

TEL.0985-27-6994  
宮崎市花ヶ島町赤江町1377  
www.facebook.com/daikichiramen.miyazaki  
10:30～売り切れ次第終了  
休 木曜日+不定休

7 Dining & Wine Bar Botte 宮崎市

鹿のランプは、一頭から数百グラムしかとれない希少な部位。赤身肉の旨味が強く、お肉らしい味わいをお楽しみ頂けます。



**Menu**  
にしめらジビエ 鹿肉のグリル 1,800円(税込)  
にしめらジビエ 鹿肉のロースト 1,000円(税込)

提供期間：通年

TEL.0985-64-8696  
宮崎県宮崎市橋通西3丁目3-15 第2階ビル3F  
https://wineparis16.co.jp/smartphone/page57.html  
18:00～25:00(LO23:00)  
休 日曜日

8 GIGLI(ジューリ) 宮崎市

厳選された鹿肉を使用し、丁寧に4日間かけて煮出したコンソメスープです。



**Menu**  
鹿のトリプルコンソメスープ (コース料理の一品として提供)  
●ジビエコース 10,000円(税込)  
●スペシャルジビエコース 15,000円(税込)

提供期間：2024年10月上旬～2025年3月下旬

micc ● カリーノ ●  
エプラインホテル ● MEGAドンキホーテ ●  
一番街 ● 若草通 ●  
ミスタードーナツ ● みやざきアートセンター ●

TEL.0985-55-0780  
宮崎県宮崎市中央通3-22 高野ビル1F  
https://gigli-miyazaki.com  
18:00～22:00(LO20:30)  
休 不定休

9 イタリア料理とワイン Pinoli 宮崎市

シカ肉を手切りでミンチにしたものを香味野菜とイタリア産の赤ワインでじっくり煮込みました。アルデンテのスパゲッティと合わせています。



**Menu**  
シカ肉のラグーソースのスパゲッティ 1,500円(税込)

提供期間：通年

micc ● カリーノ ●  
一番街 ● 若草通 ●  
ミスタードーナツ ● みやざきアートセンター ●  
お菓子の日高 ●

TEL.0985-86-6696  
宮崎市上野町8-5 ワキシビル2F  
https://fbm4700.gorp.jp  
18:00～24:00(LO23:30)  
休 火曜日

※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。

※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。



10 ふらんす食堂Bistro マルハチ 宮崎市

宮崎本州鹿の粗目ミンチ肉と、骨から出汁を取ったスープで仕上げたスパイシーなカレーです。



Menu 宮崎本州鹿のスパイシーカレー 1,580円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2024年12月16日

TEL.0985-72-6862 宮崎市橋通東2-9-14 トライスター本町通りビル 1F

11 ガー・ド・リヨン 三股町

前菜、鹿肉の滋味豊かなコンソメ、ハーブパン粉を乗せた鹿肉のロースト、ブルーチーズソース、デザート、パン、コーヒーのコース料理です。



Menu ジビエコース (前日までに要予約) 3,500円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日

TEL.0986-52-6531 宮崎県北諸県郡三股町夢池5318

12 こいこみやうち 都城市

店主自ら仕留めた鉄砲猪の厳選した雌のみを使用したお料理を安価にご提供しています。臭みがないと評判です。



Menu 猪ばたん鍋 3,080円(税込) 猪すき焼き 3,080円(税込)

提供期間：通年

TEL.0986-39-4886 宮崎県都城市安久町2286-4

13 Bistro Lusso 都城市

「里山ガストロノミー」を掲げて、山の食材を使用したコース料理を提供しています。カウンター5席のみの完全予約制レストランです。



Menu 鹿ロースのロティ ベリーソース 猪バラ肉の東坡肉

提供期間：通年

TEL.090-2197-2404 宮崎県都城市前田町1-12

14 Blanc de chateau Chez ken 都城市

鹿ロース肉ヘンブルにパブリカをまぶしてバターでじっくりソテー。赤身本来の味を十分にお楽しみいただける一品に仕上げました。



Menu 鹿肉のロースト 3,300円(税込)

提供期間：2024年11月16日～12月25日

TEL.0986-46-3770 宮崎県都城市横市町6500-5

15 カリー専門店トプカ あいもこいもかふえ 都城市

猪かつは肉質がしっかりしているため豚かつとは異なる噛みごたえや、肉からしみ出る味わいが楽しめます。



Menu みやざきジビエ 鹿ステーキカレー 2,180円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日

TEL.0986-36-6535 都城市上川東1-2-6

16 おがわ作小屋村 西米良村

西米良産の鹿肉を甘酢に漬けた南蛮にしました。柔らかな鹿肉をお楽しみください。



Menu 鹿南蛮定食 1,300円(税込)

提供期間：通年

TEL.0983-37-1240 宮崎県児湯郡西米良村大字小川254番地

17 天星の透間 REBORN 西米良村

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。付け合わせで味を変化させながらジビエ料理をお楽しみください。



Menu 鹿のロースト 季節のきのこ乗のクリーム煮

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日

TEL.0983-36-1527 宮崎県児湯郡西米良村大字村所201-3

18 川の駅 百菜屋 西米良村

西米良産の鹿肉を使用したソースカツです。脂身がほとんどなく、程よい歯ごたえが食欲をしげきしてくれますよ!



Menu ジビエソースカツ定食 1,100円(税込)

提供期間：通年

TEL.0983-41-4245 宮崎県児湯郡西米良村大字村所208-1

19 居酒屋 かりこぼ 西米良村

クセのない米良の鹿肉に、にんにく醤油がベストマッチ。



Menu 鹿のにんにく醤油焼き 1,200円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2024年12月16日

TEL.0983-41-4015 宮崎県児湯郡西米良村大字村所41-2

20 レストラン カルムハウス 延岡市

自然のままに無添加(人口調味料や化学物質を使用しない)の料理をご提供しています。



Menu 猪のハンバーグ 780円(税込) 猪の生ハム盛り合わせ 900円(税込)

提供期間：通年

TEL.0982-21-5868 宮崎県延岡市出北3丁目14-1

21 遊食旬彩かわまさ 延岡市

牛肉よりも高タンパク、低脂質、低カロリーで鉄分を含んだ鹿肉をじっくり低温調理。赤身が多く柔らかくしっかりした旨味を感じられます。



Menu 鹿肉タタキ 1,090円(税込)

提供期間：通年

TEL.0982-34-6005 宮崎県延岡市柳沢町1-1-20

※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。

※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。