

# Miyazaki Gubier Fair

みやざき シビエフェア

2024 2025

みやざきの大地が育む自然の恵み

2024/11/16 sat 2025/2/16 sun



特設ホーム  
ページは  
コチラ！



# みやざきジビエの “アスリート食”としての魅力！！

## 栄養成分の比較 (100g 当たり)



鹿  
しか

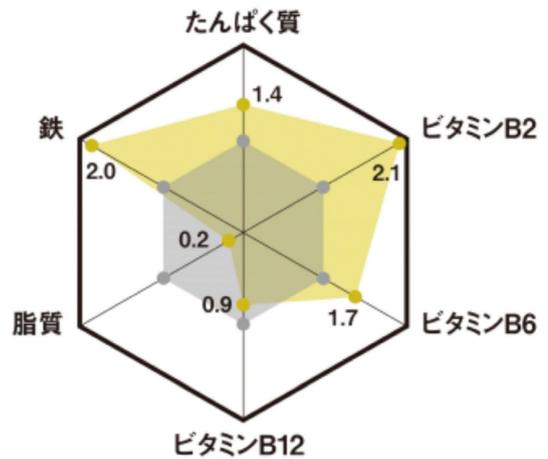
成長期の子供やハードトレーニングを行うアスリートに！  
鹿肉は牛肉と比べると、鉄・タンパク質・ビタミン群が多いのに脂質が少なく、  
質の良い筋肉をつくるのに役立ちます。



※3 ニホンジカ、赤肉、生 ※4 [和牛肉] サーロイン、赤肉、生

	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
シカ肉	23.9g	0.35mg	0.6mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
牛肉	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg

### シカ肉 / 牛肉の比較 (牛肉を1とした場合)



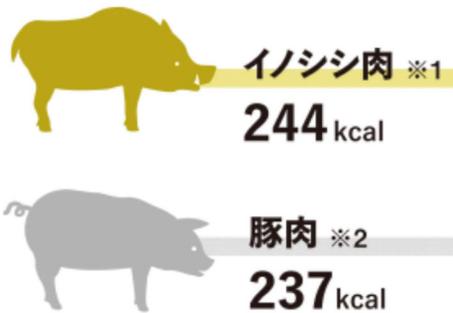
出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」



猪  
いのしし

アスリートの疲れた体の「ごほうび」に！

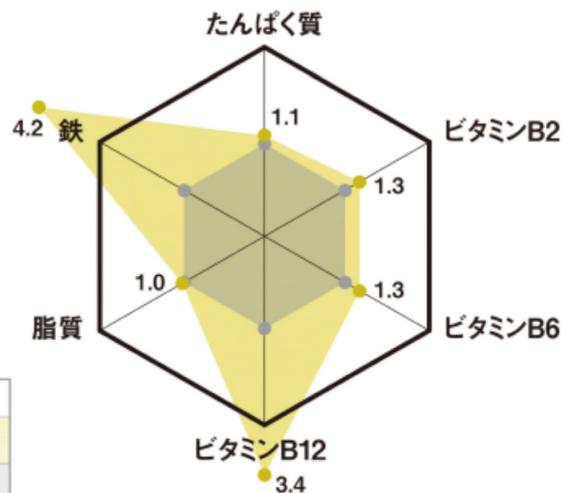
猪肉は豚肉と比べると、タンパク質や脂質は同じなのに、疲労を回復する  
栄養素 ビタミンB12 や鉄分が豊富に含まれています。



※1 肉、脂身つき、生 ※2 [大型精肉] 肩ロース、脂身つき、生

	たんぱく質	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	脂質	鉄
イノシシ肉	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
豚肉	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	19.2g	0.6mg

### イノシシ肉 / 豚肉の比較 (豚肉を1とした場合)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」



ラグゼーツ葉/コテージ・ヒムカ  
宿泊マネージャー  
金丸泰憲 氏

ラグゼーツ葉/コテージ・ヒムカ  
飲料サービス・総務マネージャー  
甲斐英夫 氏

## 宮崎シーガイア・味の素(株)「勝ち飯®」スポーツ合宿プランで 宮崎県産ジビエメニューの提供開始!!

お話をラグゼーツ葉/コテージ・ヒムカ 金丸さん、甲斐さんにお伺いしました!

### 「勝ち飯®」スポーツ合宿プランとは?

フェニックス・シーガイア・リゾートは、スポーツ栄養科学研究と「勝ち飯®」でトップアスリートを支える味の素様とタッグを組んで、2021年よりスポーツ合宿プランで「勝ち飯®」の理念を参考にした食事メニューを提供しています。

「勝ち飯®」とは味の素様がスポーツ栄養学の裏付けにより誕生した栄養プログラムです。分かりやすく言うと主食、主菜、副菜、汁物、牛乳・乳製品、や果物を組み合わせ、バランスの良い食事を摂ることでアスリートのコンディショニングに役立てる、というものでしょうか。これを弊社の合宿プランに取り入れたいと企画が上がり、味の素様との協議やメニューの提案を進め、1年半以上の歳月を経てご提供することができた合宿プランです。

### そのプランにジビエを使用したメニューが 加わりました。

はい。県から「ジビエを使った何かができないものか」というお声かけをいただいたのがきっかけです。それならばジビエを使ったお料理をスポーツ合宿のメニューに加えることでご協力できれば面白いのではないかととなりました。そこから料理長をはじめとしたスタッフが努力しジビエメニューの開発に至りました。

### 反響はいかがですか?

ある競技の世界大会に参加されている選手にはジビエのメニューがあることを大変喜んでいただきました。日本の指導者の方でもジビエに理解や関心のある方は食事メニューに加えるようリク



エストをしていただくこともあります。牛肉、豚肉に比べ鉄分、たんぱく質、ビタミン群が多く含まれていますので、人気はありますよ。ちなみにアスリートの方々は何を食べるかもそうですが、何をどの順番に食べるかにもこだわられています。「何のために食べるか」が重要なんですね。

### ジビエのメニューと合宿プランをご紹介します。

メニューは『イノシシ肉の麻婆豆腐』と『シカ肉のそぼろ煮(丼)』です。イノシシ肉、シカ肉ともに低脂肪なのに栄養価が高いのでハードトレーニングを行うアスリートには最適です。(詳しくはP04に掲載)プランの概要は下記のようになっています。

- 料 金/1泊朝食+夕食付:お一人様9,500円~(税込)
- 宿泊施設/ラグゼーツ葉(和洋室/定員5名)  
コテージ・ヒムカ(グループタイプ/定員4名または8名)
- 予約/団体予約課 TEL 0985-21-1062  
※15名様以上より承ります。  
※ご利用日、ご宿泊人数によって料金は異なります・  
特設サイト <https://seagaia.co.jp/mice-camp/camp/817>

とても人気のあるプランなので、ご予約はお早めをお願いします!

# 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・味の素(株)「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!! (ラグゼーツ葉/コテージ・ヒムカ)

フェニックス・シーガイア・リゾートが、スポーツ栄養科学研究と「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(丼)」が合宿食事メニューとして加わりました。

提供期間：通年

Menu

#### イノシシ肉の麻婆豆腐

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。



提供期間：通年

Menu

#### シカ肉のそばろ煮(丼)

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。



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



TEL.0985-26-1515

住 宮崎市橘通西3丁目1-24

HP https://ryo-gaeden.com

営 17:00～24:00(LO 23:00)

休 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



TEL.0985-22-5798

住 宮崎県宮崎市橘通西3丁目1-24

HP https://www.miyazaki-suginoko.net/

営 17:30～22:00

休 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

住 宮崎県宮崎市田野町乙11297  
HP <https://www.miyazaki-nagahigawa.com>  
営 昼 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

住 宮崎県宮崎市青島2-2-7 海洋館3号  
HP <https://upperyard.shopinfo.jp>  
営 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

住 宮崎市花ヶ島町赤江町1377  
HP [www.facebook.com/daikichiramen.miyazaki](http://www.facebook.com/daikichiramen.miyazaki)  
営 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

住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目3-15 第2陸ビル3F  
HP <https://wineparis16.co.jp/smartphone/page57.html>  
営 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



TEL.0985-55-0780

住 宮崎県宮崎市中央通3-22 高野ビル1F  
HP <https://gigli-miyazaki.com>  
営 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



TEL.0985-86-6696

住 宮崎市上野町8-5 ワキシビル2F  
HP <https://fbm4700.gorp.jp>  
営 18:00～24:00(LO23:30)  
休 火曜日

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

住 宮崎市橋通東2-9-14 トライスター本町通りビル 1F  
HP <https://bistromaruhachi.stores.jp/>  
営 夜 18:00～22:30(LO 21:30)  
休 不定休(月曜日若しくは火曜日)お問い合わせください



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ブランソース、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

住 宮崎県北諸県郡三股町夢池5318  
営 昼 11:30～14:30 夜 18:00～21:00  
休 不定休(前日までに要予約)

12 こい心みやうち 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 ぼたん鍋 3,080円(税込)  
●猪 すき焼き 3,080円(税込)  
●猪 しゃぶしゃぶ 3,080円(税込)  
●猪肉の油味噌 500円(税込)

提供期間：通年



TEL.0986-39-4886

住 宮崎県都城市安久町2286-4  
HP [http://www.instagram.com/koigokoro\\_miyauchi/](http://www.instagram.com/koigokoro_miyauchi/)  
営 18:00～22:00(LO21:00)  
休 火曜日



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  
●鹿のレバーペースト  
(3種類のコース料理の一品としてご提供。  
コース料理7,500円～11,000円)

提供期間：通年



TEL.090-2197-2404

住 宮崎県都城市前田町1-12  
HP <https://www.bistro-lusso.com>  
営 12:00～14:30(LO13:00) 18:00～23:00(LO20:00)  
休 日曜日

14 Blanc de chateau Chez ken 都城市

鹿ロース肉ヘシンプルにパプ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。付け合わせのブルーベリーが鹿肉の旨味をより引き立ててくれます。



Menu

鹿肉のロースト  
3,300円(税込)  
コースのメイン料理としてご提供いたします。

提供期間：2024年11月16日～12月25日



TEL.0986-46-3770

住 宮崎県都城市横市町6500-5  
HP <https://chezken.in/>  
営 11:00～14:00(LO13:00) 18:00～21:00(LO20:00)  
休 火曜日(完全予約制)

15 カリー専門店トпка 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ので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。スパイスの効いた専門店ならではのカレーと一緒にどうぞ!!



Menu

みやざきジビエ 鹿ステーキカレー  
2,180円(税込)  
みやざきジビエ 猪かつカレー  
1,580円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日



TEL.0986-36-6535

住 都城市上川東1-2-6  
HP <https://topca.thebase.in/>  
営 昼 11:00～15:00 夜 18:00～22:00  
休 月曜日



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



住 宮崎県児湯郡西米良村大字小川254番地  
HP <https://www.ogawasakugoya-village.com>  
営 平日 10:30~14:00(L014:00)土日祝 10:30~15:00(L015:00)  
休 毎週木曜日(祝日の場合は営業)

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 季節のきのこ栗のクリーム煮  
(コース料理の一品として提供)  
6,600円(税込)

提供期間：2024年11月16日～2025年2月16日



TEL.0983-36-1527

住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所201-3  
HP <https://reborn2022.jp/>  
営 11:30~14:00(L013:00)※3日前までに要予約  
休 不定休

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上げさせてくれますよ!



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

住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所208-1  
営 食堂 10:00~15:00  
売店 9:00~17:00  
休 12月29日~1月3日

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

住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所41-2  
営 17:00~24:00  
休 日曜日

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

住 宮崎県延岡市出北3丁目14-1  
HP <http://calmhouse.jp>  
営 11:30~14:30(L013:30)17:30~22:00(L021:40)  
休 月曜日・木曜日



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とりした旨味を感じられます。ジビエ特有のクセも少なく淡泊な味わいです。その旨味を是非わさび生姜醤油でどうぞ。



Menu

鹿肉タタキ

1,090円(税込)

提供期間：通年



TEL.0982-34-6005

住 宮崎県延岡市柳沢町1-1-20  
HP <http://www.kawamasa-nobeoka.com>  
営 18:00~22:00  
休 日曜日



# 人気上昇中!! ペットフードとしてのジビエの魅力とは!!



今回、インターネット通販サイト「霧島ジビエ」を手掛けられている株式会社サンライフを訪問し、和田隆作執行役員・営業部長にペットフードとしてのジビエの魅力についてお話を伺いました。



## ジビエは季節や生息域で味が変わるんです。 そこもジビエの魅力です!

蛸の名所、小林市出の山公園近く。霧島連山に囲まれ、霧島ジオパークとして知られる一帯には険しい山々と大小の湖沼があり、様々な野生の動植物が生息している自然豊かな場所に(株)サンライフのジビエ処理工場はありました。

この豊かな自然の恵みで育ったジビエ(鹿・猪)のお肉は高タンパクで低脂肪、低カロリー。季節や生息域の違いで味に違いがあるようで、「夏に草をたっぷり食べた鹿は『夏鹿』として人気で、春や秋には猪が美味しくなるシーズン」なのだそう。

国の指針※に沿って処理される精肉は県内をはじめ全国のレストランやデパート、スーパーに出荷され、繁忙期には「人手が足りなくて受注分に対応するだけで大変です」と苦笑。

※捕獲後すぐに血抜きをし、2時間以内に国の衛生基準をクリアした処理工場へ搬入されたものだけが正規品として流通を許可される。

## 近頃の売上高は、精肉：ペットフード=4：6 になってきた

もともと健康補助食品の製造販売も手掛けられていた(株)サンライフでは「市販のドッグフードでアレルギーを発症するワンちゃんがいるらしい」という話を聞き、その原因の一つが原料に含まれる残留農薬であることがわかると、自社無農薬栽培の玄米と鹿肉を原材料とした「ヘルシードッグフード」をレトルト食品として開発。鹿肉には食欲増進の効果もあり、ワンちゃんに大好評。犬ガム代わりに「アキレス腱」、中・大型犬用の「レッグボーン」など他の製品へのリピーターも増え、「気が付いたら総出荷額は精肉4：ペットフード6でいつの間にか逆転していました」と、ペットフードの需要増は顕著なようでした。

## 当然ヒューマングレードです

国の指針に沿って生産されるジビエ製品は当然ヒューマングレード(人が食べられる安全性)。「最終的にペットフードになるから・・・ではなく、ヒューマングレードで処理加工されたものだけがペットフードにもなれるんです。」「全製品、金属探知機も通します。食はやっぱり安心安全が一番です。」と語る姿に生産体制への自信が垣間見えました。

## 健康で長く一緒にいたいじゃないですか!

改めてペットフードとしてのジビエの魅力を伺うと「高タンパク、低脂肪、低カロリーで鉄分などミネラルも豊富に含まれ、私たち人が食事に取り入れてもバランスの良い食材です。ペットの肥満問題もある昨今、例えば“食後のおやつやしつけ・訓練の時のご褒美”として、また“普段の犬ガムの代用として”など、普段の生活の一部からジビエと取り入れていただくと嬉しいし、きっとワンちゃんも喜んでくれます。そこが魅力です」と優しい笑顔に。

「健康で長く一緒にいたいじゃないですか。ジビエはそのお手伝いができると思います。」と今日一番やさしい表情でインタビューを締めくくっていただきました。



左から、  
レッグボーン2p 980円(税込)  
※レッグボーン3p 1,430円(税込)もあります。  
鹿アキレス腱ジャーキー 980円(税込)  
ヘルシードッグフード 550円(税込)

## 和田 隆作

都城市生まれ。中学・高校時代を宮崎市で過ごしその後東京へ。本職はWebデザイナーで同社のWebサイト管理やオンラインショップの管理も手掛ける。



## 株式会社サンライフ 霧島ジビエ公式オンラインショップ

<https://kirishima-gibie.raku-uru.jp>  
〒886-0005 宮崎県小林市南西方字出の山1058-1  
TEL: 0984-48-9888



# みやざきジビエフェア 2024-2025

MIYAZAKI GIBIER FAIR 2024-2025

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！

## 県内の飲食店21店舗で開催

※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。

宮崎市	フェニックス・シーガイア・リゾート
	Japanese Restaurant りょう
	ふるさと料理 杉の子
	長日川
	UPPER YARD 青島店
	大吉ラーメン
	Dining&WineBar Botte
	GIGLI(ジーリ)
	イタリア料理とワイン Pinoli
	ふらんす食堂 Bistro マルハチ

三股町	ガー・ド・リオン
都城市	こい心みやうち
	Bistro Lusso
	Blanc de chateau Chez ken
	カレー専門店トプカ あいもこいもかふえ
西米良村	おがわ作小屋村
	天星の透間 REBORN
	川の駅 百菜屋
	居酒屋かりこぼ
延岡市	レストラン カルムハウス
	遊食旬菜かわまさ

合計23名に当たる！



シールを集めて抽選で

期間中スタンプシールを集めてご応募ください。  
集めたスタンプシールの枚数に応じて  
抽選で下記賞品をプレゼント！

3枚  
コース

シーガイア  
ギフトカード  
50,000円



1名様

2枚  
コース

JCBギフトカード3万円

2名様

1枚  
コース

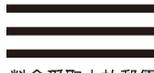
ジビエ加工品詰合せ  
西米良ジビエトレット食品

20名様

〈キリトリ線〉

郵便はがき

8808790



料金受取人払郵便

宮崎中央局  
承認  
3437

差出有効期限  
2025年2月18日  
まで(切手不要)

『みやざきジビエフェア  
2024-2025』  
スタンプラリー事務局  
(MRTアド内) 行

宮崎市橋通東4丁目1番2号



(必ずご記入ください)

氏名	フリガナ	性別	男・女 (いずれかに○)
	様		
住所	〒	都道府県	市区町村
	-----		
メール	@	※ない場合はご記入不要	
電話	( ) -	年齢	歳

※ご記入いただいた個人情報は、本スタンプラリーの抽選目的以外には使用いたしません。

# GIBIER RECIPE

## 家で簡単ジビエ料理

(ジビエはパンフレットP12掲載の最寄りの取扱店にお問い合わせください。)

### 鹿肉の竜田揚げ (2人分)



#### 材 料(2人分)

鹿肉2cmスライス…………… 6切れ(2人分)  
★しょうゆ…………… 大さじ1  
★酒…………… 大さじ1  
★すりおろし生姜…………… 1かけ分  
★にんにく…………… 1かけ  
片栗粉・小麦粉…………… 適量

#### 作り方

- ★印の調味料を混ぜ合わせる。鹿肉を一口大に切る(2cmの薄さくらい)片栗粉と小麦粉を混ぜておく。
- ビニール袋に鹿肉と1を入れて、冷蔵庫で2～3時間置いて味を付ける。
- 鹿肉の全面に片栗粉をまぶす。
- 鹿肉を170°Cの油で、きつね色にカリッと揚げる。
- お皿に盛り付けて、出来上がり。



#### 参加・応募方法

「みやざきジビエフェア 2024-2025」参加店でジビエ料理をご注文いただきスタンプシールを貰ってください。表面の必要事項をご記入のうえアンケートにお答えいただきご応募いただくと、スタンプシールの枚数に応じて抽選で素敵な賞品をプレゼントいたします。

ジビエ加工品  
詰合せ

(1店舗目)

JCB  
ギフトカード  
3万円

(2店舗目)

シーガイア  
宿泊クーポン  
50,000円

(3店舗目)

アンケートのご協力をお願いします

Q1 今回ご利用いただいた店舗名をご記入ください。  
( (1. ) (2. ) (3. ) )

Q2 ジビエ料理はいかがでしたか。  
( [大変おいしい・美味しい・普通・美味しくない] )

Q3 ジビエ料理を食べようと思ったのはなぜですか。  
( [栄養がある・ヘルシー・風味がある・めずらしい・その他( )] )

Q4 今後もジビエ料理を食べてみたいですか。  
( [はい・いいえ(理由)] )

Q5 みやざきジビエフェア 2024-2025 を何で知りましたか。  
( [テレビ・SNS・チラシ・ポスター・その他( )] )

Q6 ジビエ料理(商品)、ジビエフェア等の取組への感想・要望をご記入ください。  
( [ ] )



#### 開催期間

2024年11月16日(土)

2025年2月16日(日)

#### 応募締切

2025年2月18日(火) 消印有効

#### 注意事項

- 集めたスタンプシールの枚数により応募できる賞品は異なります。
- 当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。
- 当選された方の住所・電話番号等が不明な場合、転居等により連絡が取れない場合は、当選を無効にさせていただく場合がございます。
- 発送は3月上旬頃を予定しています。

# ついに登場! 真っ赤なジビエカー!!

西米良村にジビエカーが登場したというので、ジビエ料理を提供するキッチンカーなのかな?と思いつつ、一体どのような車なのか、西米良村ジビエ処理加工施設を訪問し、小佐井武憲代表にお話を伺いました。

実際にジビエカーを拝見すると真っ赤な外観はキッチンカーのそれに近い!でもその正体は荷台部分が『洗浄・剥皮室』『解体室』『冷蔵保管室』の3室に分かれ、ジビエ処理に関する国の基準『捕獲後に鳥獣を仕留めてから血抜きをした2時間以内に処理施設に運んで解体処理すること』が可能な動く処理加工施設!!

導入の背景には「毎年ジビエの需要は増えているのだが、処理加工施設に運び込まれるジビエの数は捕獲数の1割程度。ほとんどは運び込まれることなく埋設等の処理をされているのが現実」なのだそうで「そこをなんとかしたかった」とも。増える需要に供給を追いつかせるためにジビエカーが必要なのだ。



◀赤い車体とこのマークが目印。

今後は自治体や各猟友会と意見交換をしながらジビエカーを運用し、増える需要に対応することで「より多くの皆様にジビエを楽しんでいただけるよう頑張りますよ!」。森の緑に佇む真っ赤なジビエカーに期待が膨らんだ。



西米良ジビエ処理加工施設  
代表 小佐井 武憲 氏  
〒881-1413  
宮崎県児湯郡西米良村大字上米良154-5  
TEL/FAX 0983-36-1560

気軽にジビエを味わおう!

## ジビエのおすすめ商品

ジビエは力強く生命力に溢れた森からの贈り物です。



鹿肉ジャーキー (100g)  
1,950円(税込)



鹿ラングジャーキー (30g)  
680円(税込)

お問い合わせ先/株式会社サナライフ…裏面に掲載



鹿カレー(THE 猟師カレー)  
660円(税込)

お問い合わせ先/村所驛物産館・西米良温泉ゆた一と・川の駅百菜屋…裏表紙に掲載



鹿大根 (1缶/90g)  
864円(税込)



猪肉もも真空冷凍パック (500g)  
2,160円(税込) 店頭価格

お問い合わせ先/まつだ屋ジビエ…裏面に掲載



猪サイコロ [味付:塩ベース] (100g)  
540円(税込) 店頭価格



鹿サイコロ [味付:醤油ベース] (100g)  
540円(税込) 店頭価格

この他にもまだまだジビエ加工商品はたくさんあります。お気軽にお問い合わせください。

# ジビエ精肉取扱店

地区	屋号	住所	TEL	取扱商品	販売時期										
中部	川越猪肉店	〒889-1702 宮崎市田野町乙5497	☎090-7290-6769	イノシシ肉、シカ肉	通年										
	エスプレス ししわなマスターズ	〒880-2323 宮崎市高岡町浦之名字川水流1589-21	☎070-5366-5441	イノシシ肉	通年										
北諸県	こい心 みやうち	〒885-0044 都城市安久町2286-4	☎0986-39-4886	イノシシ肉、加工品 (猪肉の油味噌)	通年										
西諸県	竹山 利春	〒886-0212 小林市野尻町東麓5068-1	☎090-3603-4772	イノシシ肉、シカ肉	通年										
	株式会社 サンライフ	〒886-0213 小林市野尻町三ヶ野山4249	☎0984-48-9888	イノシシ肉、シカ肉	通年										
	みくさ しょう 三種の匠	〒889-4411 西諸県郡高原町大字広原6187-4	☎0984-42-2292	イノシシ肉、シカ肉	通年										
	えびの市鹿協会	〒889-4221 えびの市大字栗下117-3	☎0984-35-0091	シカ肉	通年										
	道の駅 えびの	〒889-4234 えびの市大字永山1006-1	☎0984-35-3338	シカ肉	通年										
児湯	ジビエ黒木	〒889-1403 児湯郡新富町大字上富田6336-2	☎0983-33-5059	イノシシ肉、シカ肉	11月～3月捕獲分 在庫なくなり次第終了										
	米良ジビエ	〒881-1413 児湯郡西米良村大字上米良154-5	☎0983-36-1560	イノシシ肉、シカ肉、 加工品(鹿シチュー、鹿カレー、 猪めしの素、鹿ジャーキー等)	通年										
	村所驛物産館	〒881-1411 児湯郡西米良村大字村所96-1	☎0983-36-1220	イノシシ肉、シカ肉、 加工品(鹿シチュー、鹿カレー、 猪めしの素、鹿ジャーキー等)	通年										
	西米良温泉 ゆた〜と	〒881-1411 児湯郡西米良村大字村所260-6	☎0983-41-4126	イノシシ肉、シカ肉、 加工品(鹿シチュー、鹿カレー、 猪めしの素、鹿ジャーキー等)	通年										
	川の駅 百菜屋	〒881-1411 児湯郡西米良村大字村所208-1	☎0983-41-4245	イノシシ肉、シカ肉、 加工品(鹿シチュー、鹿カレー、 猪めしの素、鹿ジャーキー等)	通年										
	ジビエ工房 おすず山	〒889-1301 児湯郡川南町大字川南14484-7	☎0983-27-5907	イノシシ肉、シカ肉	通年										
東臼杵	まつだ屋ジビエ	〒889-0511 延岡市松原町4-8931-2	☎0982-37-6161	イノシシ肉、シカ肉	通年										
	JA 延岡産地直売所 ふるさと市場	〒882-0836 延岡市恒富町4丁目27	☎0982-28-0080	イノシシ肉、シカ肉	通年										
西臼杵	おおひとジビエ	〒882-0402 西臼杵郡日之影町大字岩井川1699	☎090-7169-9879	イノシシ肉、シカ肉	通年										
	日之影町観光協会 (道の駅「青雲橋」)	〒882-0401 西臼杵郡日之影町大字七折8705-12	☎0982-78-1021	イノシシ肉、シカ肉	通年										
<table border="0"> <tr> <td rowspan="3">量販店 取扱店</td> <td>● マックスバリュ宮崎駅東店</td> <td>● マックスバリュ岡富店</td> <td>● マックスバリュ都北店</td> </tr> <tr> <td>● マックスバリュ南延岡店</td> <td>● マックスバリュ清武店</td> <td>● マックスバリュ高鍋店</td> </tr> <tr> <td>● マックスバリュうきのじょう店</td> <td>● マックスバリュ島之内店</td> <td>● イオンモール宮崎店</td> </tr> </table>						量販店 取扱店	● マックスバリュ宮崎駅東店	● マックスバリュ岡富店	● マックスバリュ都北店	● マックスバリュ南延岡店	● マックスバリュ清武店	● マックスバリュ高鍋店	● マックスバリュうきのじょう店	● マックスバリュ島之内店	● イオンモール宮崎店
量販店 取扱店	● マックスバリュ宮崎駅東店	● マックスバリュ岡富店	● マックスバリュ都北店												
	● マックスバリュ南延岡店	● マックスバリュ清武店	● マックスバリュ高鍋店												
	● マックスバリュうきのじょう店	● マックスバリュ島之内店	● イオンモール宮崎店												

◎家庭でも「ジビエ」が味わえます。

◎ジビエは捕獲状況により販売していない日もありますので、あらかじめ各店舗へお電話でお問い合わせの上、ご来店ください。

発行：宮崎県農政企画課 中山間農業振興室

TEL.0985-26-7924

発行日：令和6年(2024年)11月

