

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2陸ビル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

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。

2025.3.1sat ▶ 3.30sun



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。



# NISHIMERA GIBIER FOOD FAIR

## にしめらジビエフェア

「美人の湯」と評判の温泉とともにジビエを満喫！

### 西米良温泉ゆた〜と



#### 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 950円

フェア割引価格 **900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**



#### 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**



#### 山の幸アヒージョ

ごろっとした鹿肉と米良の山菜がたっぷり入った、彩り豊かで食材の味をしっかり感じられるアヒージョです。

フェア限定商品 **800円**

TEL 0983-41-4126  
西米良村大字村所 260-6

営業時間 昼11:00~15:00 (L.O14:00)  
夜17:00~21:00 (L.O20:00)

※定休日:水曜日(食堂は火曜日もお休み)

### 絶品ジビエとワインペアリングを楽しむ

### ダイニング & ワインバー ボッテ



#### 鹿肉のグリル

柔らかな食感の中に、鹿の旨味をシンプルに味わえる一品。

通常価格 2,200円

フェア割引価格 **1,800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**

TEL 0985-64-8696  
宮崎県通西3丁目3-15 第2ビル3F

営業時間 フード/18:00~23:00  
ドリンク/18:00~翌1:00

※定休日:毎週日曜



#### 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**



#### 猪鉄板焼き

猪肉のスライスを鉄板で焼いて召し上がれ。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**



#### ジビエ丼

丁寧に仕込んだジビエをたっぷりとしたどんぶり。これぞジビエ堪能丼!

フェア限定商品 **1,300円**



#### 鹿串カツ

柔らかく煮た鹿スネ肉をカリッと揚げた、食感を楽しんでほしい一品。

フェア限定商品 **350円**



## 米良の山々の恩恵を、今年も口いっぱい頼張る!

令和の桃源郷豊かな山の幸のおもてなし

### おがわ作小屋村



#### 猪汁定食

冬季限定メニュー(1月~3月)  
西米良の山々を駆け回った猪を使った一品です。寒い時期心も体も温まります。

通常価格 1,200円

フェア割引価格 **1,100円**

【猪汁単品】通常 700円が 600円



#### 鹿南蛮定食

宮崎名物チキン南蛮の鹿肉版です。柔らかく甘酢の染み込んだ鹿肉はごはんがすすみます。

通常価格 1,300円

フェア割引価格 **1,200円**

【鹿南蛮単品】通常 800円が 700円

TEL 0983-37-1240  
西米良村大字小川 254

営業時間 平日 10:30~14:00  
土日祝 10:30~15:00

※定休日:木曜日



### ジビエ料理をこだわりの焼酎で乾杯!

### 居酒屋かりこぼ



#### 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**

TEL 0983-41-4015  
西米良村大字村所 41-2

営業時間 17:00~24:00 (L.O22:00)  
※定休日:毎週日曜



### 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

### 天星の透間 REBORN



#### 鹿のロースト季節のきのこと栗のクリーム煮

(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**

TEL 0983-36-1527  
西米良村大字村所 201-3

営業時間 料理スタート 11:30~

※定休日:毎週水曜  
※1日1組限定  
※要予約4名様まで



一ツ瀬川のほとりで自然の恵みをのんびりいただく

### 湖の駅



#### 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**

TEL 0983-37-1660  
西米良村大字越野尾 132-35

営業時間 お食事処/9:00~15:00  
売店/8:00~17:00



### 地元の元気なおばあちゃん達の心づくしを味わう

### 川の駅『百菜屋』



#### 鹿ソースカツ定食

鹿肉をソースカツにしたごはんがすすむ定食です。

通常価格 1,350円

フェア割引価格 **1,100円**

【鹿ソースカツ単品】1,000円

TEL 0983-41-4245  
西米良村大字村所 208-1

営業時間 お食事処 11:00~15:00 (L.O14:30)  
売店 9:00~17:00



### 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



#### ヴェニゾンカレー

やわらかくローストしたにしめら獲れの鹿肉をトッピングしたスパイスカレーです。

フェア限定商品 **1,200円**

TEL 0983-41-4187  
西米良村大字村所 58-1

営業時間 10:00~18:30

※定休日:毎週金曜

