

おかやまジビエガイド BOOK



〔発行〕

岡山県農林水産部農村振興課鳥獣害対策室

〒700-8570岡山市北区内山下2-4-6

TEL:086-226-7439

〔発行日〕

令和6(2024)年11月初版

※無断転載・複製を禁じます。

おかやま
ジビエガイド
BOOK



岡山の自然に出会える
ジビエ料理と精肉、加工品の
ショッピングリストをご紹介します！

01 ジビエってなに？



ジビエ(フランス語)とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことです。山野を駆け巡った天然の肉は、脂肪が少なく、栄養価も高く、フランスでは、古くから高級食材として重宝されてきました。



岡山県でも、猪肉はぼたん鍋など、猟師料理として昔から親しまれてきました。また、鹿肉は県内で処理施設が整備されたことにより、流通量が増え、ジビエはより身近な食べ物になってきています。



イノシシ肉

鉄分やビタミンB群を多く含んでいます。



シカ肉

低カロリーなのに高タンパクで鉄分も豊富です！

02 栄養素と適切な管理

ビタミンたっぷり！



適切な衛生管理の下で流通

ガイドに掲載しているジビエは、食品衛生法により許可を受けた岡山県内の施設で処理されています。また岡山県では、ジビエをより安全・安心な食肉として流通させるため、「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン」を策定しています。

ジビエには嬉しい栄養素がたっぷり！

低カロリー

高タンパク質

鉄分豊富

ビタミン
たっぷり

100gあたりの栄養成分表示

日本食品標準成分表2020版(八訂)より

	エネルギー	タンパク質	脂質	鉄	ビタミンB6
シカ	119kcal	23.9g	4.0g	3.9mg	0.60mg
イノシシ	244kcal	18.8g	19.8g	2.5mg	0.35mg
牛(サーロイン)	460kcal	11.7g	47.5g	0.9mg	0.23mg
豚(ロース)	248kcal	19.3g	19.2g	0.3mg	0.32mg

もくじ

01 P.01 ジビエってなに？

02 P.02 栄養素と適切な管理

03 P.03-16 飲食店ガイド

04 P.17-20 加工品ガイド

05 P.21-22 精肉取扱店ガイド

06 P.23-24 レシピガイド

07 P.25-26 飲食店 MAP



魅力がたくさん！





03

飲食店ガイド

ジビエのおいしさをお店で味わおう！



岡山県にはジビエメニューを提供するお店がたくさんあります。フレンチ、イタリアン、和食など、多彩なジャンルのお店自慢のジビエメニューをご堪能ください。なお、ジビエは天然の食材のため、店舗によっては、メニュー変更やジビエメニューを提供していない日があります。あらかじめお電話などでご確認の上、お出かけください。

使い方

1

カラバン
イタリア料理 Carapan

2

手打ちパスタ テス
¥1,700(税込)

3

イタリア最古の伝統的な手打ちパスタ・テストローリに、香りを逃がさないようにゆっくり煮込んだ猪と、ヒヨコ豆のソースを絡めました。滋味深い味わいに仕上がりました。

4

📍 岡山市北区奥町3-9-33
☎ 086-234-3577
🕒 12:00-19:00 (L.O.14:00)
18:00-22:00 (L.O.21:00)
📅 休 月
🌨 冬期

5

西大寺町
平和タクシー

6

https://www.facebook.com/italy.carapan/

① 店名

② ジビエメニューと価格(税込)
お店のおすすめのジビエメニューを紹介しています。

③ お店からのメッセージ
お店からのメッセージを掲載しています。

④ 店舗データ
赤文字はディナー・ランチのみ、要予約など、提供条件
📍 所在地 🕒 営業時間
☎ 電話番号 📅 定休日 🕒 ジビエメニュー提供期間

⑤ 店舗の地図
お店周辺の簡略化した地図を掲載しています。

⑥ ホームページ URL

● 掲載している情報は、令和6(2024)年8月時点(消費税10%)のものです。

● 営業時間や定休日等は、変更される場合があります。

備前エリア 5 ページ

備中エリア 10 ページ

美作エリア 13 ページ

宿泊施設 15 ページ

備前エリア



カラバン イタリア料理 Carapan



手打ちパスタ テスタローリ イノシシとヒヨコ豆の煮込みソース
¥1,700(税込)

イタリア最古の伝統的な手打ちパスタ・テストローリに、香りを逃がさないようにゆっくりと煮込んだ猪と、ヒヨコ豆のソースを絡めました。滋味深い味わいに仕上がりました。

- ディナーのみ
- 岡山市北区表町3-9-33
- 086-234-3577
- 12:00-15:00(L.O.14:00)
- 18:00-22:00(L.O.21:00)
- 休 月
- 期 冬期



めろう 芽楼



猪肉のチョップグリル ¥1,650(税込)

創作エスニックとジビエをコンセプトにしたDining Bar。県内では珍しい銘柄のお酒を取りそろえ、SoundsystemにこだわったDj Barです。詳しくはホームページをご覧ください。

- 要予約
- 岡山市北区唐屋町7-26
- BMビル 3F
- 050-5451-5686
- 20:00-3:00(L.O.2:30)
- 休 不定休
- 期 通年



グルマン ソノワ Gourmand Sonowa



猪のサルシッチャ ¥770(税込)

猪肉の旨みが抜群に美味しいサルシッチャ(イタリア風ソーセージ)は、余計なスパイスは使わずに作り、シンプルイズベストでご提供。お店一番の人気メニューです。

- ディナーのみ
- 岡山市北区中山下1-5-32
- 梅田ビル1F
- 086-238-6599
- 18:00-23:00
- 休 日
- 期 通年



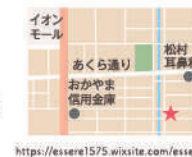
エッセレ essere cucina italiana



新見産猪のカッスーラテリア仕立て コース/前菜
ランチコース¥6,655-(税込)、ディナーコース¥16,335-(税込)

北イタリア料理の煮込み料理。テリーヌ型に冷やして固めてプレスしています。コースの前菜としてリッチに楽しんで頂けます。

- 要予約
- 岡山市北区田町2-13-1
- SWISS西川2F
- 086-206-1575
- 12:00-15:00/18:00-22:00
- 休 火
- 期 通年



岡山のミニキッチンと自然派ワイン ナチュレルモン



ミニキッチン ¥648(税込)※タイタアウトの価格

岡山産のジビエ、米粉、旬野菜を使ったグルテンフリーのミニキッチン。バター、生クリーム不使用のやさしい味。テイクアウトやイトインもOK。

- 岡山市北区出石町1-4-20
- メゾン後楽園103
- 086-226-8341
- 13:00-20:30(L.O.20:00)
- 休 月
- 期 通年



ブラッスリー プティモンタニュ



鹿肉の煮込み ブルーベリー風味 ¥2,000(税込)

鹿・猪・鴨肉の料理を提供しています。

- 要予約
- 岡山市北区蕃山町2-12
- ホームストハイツ蕃山町406号
- 086-230-1969
- 11:30-14:30/17:30-20:30
- 休 水 期 通年



オステリア アオン Osteria aon



猪肉の雪山ボロネーゼ ¥1,780(税込)

猪肉特有の肉々しさ・旨味を十分に引き出し、ストップがかかるまでチーズをかけて絡めてお召し上がりください。他にも、「鹿肉のグリル」などのジビエメニューがございます。

- ディナーのみ
- 岡山市北区駅元町30-9
- 086-259-2008
- 17:30-24:00
- (ジビエ提供は23:00まで)
- 休 日
- 期 通年



カッキーズ バー
KAKKY'S BAR



岡山産鹿肉ジャーキー ¥1,650(税込)

150種類のクラフトジンと自家製燻製が楽しめるKAKKY'S BAR。1人でも気軽に立ち寄れる雰囲気。農家さんのお困りごとになっている廃棄されるマスカットの枝チップで燻製した、岡山産の鹿肉ジャーキーは他にはない深い味わいを提供しています。

- 📍 岡山市北区奉違町2-7-14
- ☎ 080-1907-7294
- 🕒 19:00-25:00
- 📅 日・月



<https://kakky-s-bar.com/>

ヴィネット
VIGNETTE



lunch GIBIER ¥4,620(税込), dinner GIBIER ¥6,820(税込)

ジビエがメインの手作りにこだわったコース料理を、個室でごゆっくりお楽しみいただけます。ご来店お待ちしております。

- ✓ 予約可
- 📍 岡山市北区弓之町7-8
- ☎ 086-221-4530
- 🕒 12:00-14:00(L.O.13:30)
17:30-21:00(L.O.)
- 📅 火 期 通年



<https://www.vignette.jp/>

さかばがりゅう さいわいちようてん
ハレまち酒場我流たつみ幸町店



猪骨醤油 中華そば ¥880(税込)

岡山県産、新見直送の新鮮な猪肉をご賞味いただけます。

- ✓ 予約可
- 📍 岡山市北区幸町3-4
- レベジュール幸町2F
- ☎ 086-230-0880
- 🕒 17:30-23:00
- 📅 不定休 期 通年



<https://www.instagram.com/g.t.s.2022/?hl=ja>

タブリエ ビストリア&ワインバー



西栗倉村産の鹿ロース肉ロースト ¥2,750~(税込)

岡山ジビエと県内産の無農薬野菜を使用しています。個室もあり大事な会食やデートなどにお使いください。カウンターもありますので、おひとり様でもお気軽にお越しいただけます。

- 📍 岡山市北区田町1-7-24 1F
- ☎ 086-280-5109
- 🕒 18:00-24:00
- 📅 水 期 通年



<https://ja5e800.gorp.jp/>

イーツアンドカフェバー クラフト
Eats&CafeBar Craft



猪肉とトリュフのキノコクリームパスタ ¥1,500(税込)

建部町の美味しい猪肉をガッツリとした焼肉系と上品なクリームパスタなどのバリエーションでお楽しみいただけます。

- 📍 岡山市北区奉違町4-7-21
- ☎ 086-737-4691
- 🕒 12:00-24:00
- 📅 不定休 期 通年



<https://eats-cafebarcraft.studio.site/>

熟成とジビエのお店
幸せ運ぶ どんぐり



熟成鹿ロースト丼、熟成猪カレー ¥1,200~(税込)

自社施設にて解体〜加工までを一貫して実施し、SDGsとしてジビエ肉やペットフードとして販売しております。ペットも一緒に入店して食事ができます。

- 📍 岡山市北区間屋町15-101
- 間屋町テラス104
- ☎ 070-9082-1430
- 🕒 12:00-17:00
- 📅 不定休 期 通年



https://www.instagram.com/donguri_toiyacha/

ギキョウ
Gikyo



猪の炭火焼黒ビールのソース(コース料理にて提供)ランチコース ¥5,300~(税込)(土日祝限定)、ディナーコース ¥10,000~(税込)

県内の信頼できる生産者より仕入れさせていただいております。不定期で提供させていただきますので、ご予約の際にお問い合わせください。

- ✓ ランチ・ディナー／要予約
- 📍 岡山市北区中仙道2丁目7-3
- GiNextビル2F
- ☎ 086-250-0810
- 🕒 12:00~/18:30~
- 一斉スタート制/開始時間相談
- 📅 月・第1第3火 期 期間限定



<https://select-type.com/s/gikyo>

イル ヴィラッジョ



イノシシのパスタ、シカのカツレツなど ¥1,800~(税込)

栄養価が高いジビエを、肉本来のパワーを活かし、体の内側から元気になる料理を提供します。

- ✓ 要予約
- 📍 岡山市南区妹尾2373-37
- ☎ 086-282-4934
- 🕒 11:30-14:00(L.O.)
18:00-19:30(L.O.)
- 📅 月・日(不定休) 期 通年



<https://il-villa-ggio.com/>

モエ
Casual French MOET



吉備高原どんぐりのししのロティとバンタードのパロティエ
(コース/メイン料理) ¥3,630(税込)

黒トリュフのソースで、イノシシと地野菜の自然の恵みをおいしく頂くことができます(フレッシュ黒トリュフがなくなり次第終了)。時期によりメニュー変更します。

- ✓ディナーのみ/要予約
- ▲岡山市東区東平島1214-10
- ☎086-297-2257
- 🕒11:00-14:30/18:00-21:00
- 🚰水
- 📅11月-2月



https://www.instagram.com/french_moet/

プラスいち オーガニック カフェ アンド マーケット
+1 Organic cafe & Market



ジビエキーマカレー ¥1,150(税込)

鹿肉を使ったキーマカレーは店でブレンドするスパイスに、たっぷりのきのこで旨みを出しています。鹿ソーセージのパンミー(ベトナムサンドイッチ)。冬季限定の鹿ミートボールも人気です。いずれもテイクアウト可。鹿肉(冷凍)も販売しています。

- ▲岡山市東区寺山147-1
- 岡山ガーデン1階
- ☎086-297-9355
- 🕒9:00-17:00
- 🚰年末年始
- 📅通年



https://www.instagram.com/plus_ichi_organiccafe/

かもがわゆうがいじゅうりょうそくしんきょうぎかい
加茂川有害獣利用促進協議会



おまかせバーベキュー1人分 ¥3,000(税込)

山の中で現役猟師の話を聞きながら美味しいジビエを楽しむバーベキューハウスです。食材持ち込み自由、飲食物はご持参ください。

- ✓要予約(5名様以上)
- ▲加賀郡吉備中央町
- 上田西1853-3
- ☎090-3636-3818
- 🕒11:00-14:00(※要相談)
- 🚰なし
- 📅通年



備中エリア



次のページから →

だいすぎ
ジビエ居酒屋 台杉



猪鍋1人前 ¥1,600(税込)/猪・鹿串焼き1本 ¥300(税込)/
鹿カレー ¥900(税込)

看板メニューの串焼きと、猪鍋がオススメです。現役猟師が営むジビエ居酒屋で、猟師自慢のジビエ料理を味わってほしいです。

- ✓ディナーのみ
- ▲倉敷市寿町3-3
- ☎086-441-2539
- 🕒17:00-23:00
- 🚰日・月
- 📅通年



<http://jibieizakayadaisugi.smafe.biz/>

みやけしょうてん
町家喫茶 三宅商店



天然いのしし肉のしゃぶしゃぶ(1人前) ¥4,400(税込)

新見産天然イノシシ肉のしゃぶしゃぶ。臭みがなくコラーゲンたっぷり、シシ肉本来の旨みを季節の野菜と一緒にどうぞ。

- ✓18:00-要予約(※土2名,他8名-)
- ▲倉敷市本町3-11
- ☎086-426-4600
- 🕒平日11:30-17:00
- 土11:00-19:00/8/8:30-17:30
- 季節によって変更あり
- 🚰なし
- 📅通年



みやけしょうてん さかつ
水辺のカフェ 三宅商店 酒津



春のごましゃぶジビエサンドセット ¥1,375(税込)

新見産イノシシ肉のしゃぶしゃぶを自家製天然酵母のパンにサンドした春限定メニューです。

- ✓予約不要
- ▲倉敷市酒津2829
- ☎086-435-0046
- 🕒平日11:00-16:30
- 休9:00-16:30
- 🚰なし
- 📅通年



<https://miyakeshouten-sakazu.com/>

たまま ブルーノ
玉島バルBruno
Tamashima. LUNCH. STAND(ランチタイムの店名)



鹿肉のロースト ※価格は仕入れにより変動

地元玉島産ジビエを使用しております。

- ✓要問い合わせ
- ▲倉敷市新倉敷駅前2-91-1
- ☎086-486-5089
- 🕒11:00-15:00/18:00-24:00
- 休日・祝・第1第3月
- 🚰通年



<https://www.instagram.com/brunotsm/>

ブルミエ



鹿のトット ¥2,100(税込)

鹿肉を挽いて、フォアグラを中心にパイ生地で包んで焼き上げた一皿を、美観地区に佇むフレンチレストランで、どうぞお召し上がりください。

✓ディナーのみ/要予約

★倉敷市中央1-5-13
☎086-422-3600
🕒11:30-14:30/17:30-21:00
🍷水
📅10月-3月



<https://premier.gorp.jp/>

ゆうりんあん
カフェ 有鄰庵



猪肉のしゃぶしゃぶランチ ¥1,850(税込)

「美味しい食で獣害問題の解決を」と開発したメニュー。新見市の猪と、地元の老舗醤油店と開発したオリジナルタレが相性抜群のしゃぶしゃぶ丼をどうぞ召し上がれ。

✓11:00-/予約不可

★倉敷市本町2-15
☎050-3196-9621
🕒11:00-17:00
※日によっては9:00-17:00
🍷不定休
📅通年



<https://yuurin-an.jp/>

トラットリア アルカ
Trattoria Arca



夏鹿ロースのカツレツ シーズナルコース ¥4,290(税込)

(岡山県北産を中心に)生産者を厳選した良質な鹿肉のみを使用。あっさりした鹿肉をカツレツ仕立てでジューシーに仕上げています。ジビエは(季節ごとに)ローストや煮込み料理、パスタなど様々なメニューで提供しています。(詳しくは予約時にお問い合わせください)

✓ディナーのみ/完全予約制

★新見市新見851太池邸内蔵
☎080-3058-1992
🕒金・土・日・祝/11:30-14:00
17:30-21:00
月・木/17:30-21:00(貸切のみ)
🍷火・水 📅通年(月替わり)



https://www.instagram.com/trattoria_arca/

はくび



猪鍋(90分飲み放題付き) ¥3,500(税込)

高梁市内で捕れた猪肉を使用。ジビエ特有の臭みもなく、旨味のつまった脂身はジビエ初心者でも気軽に召し上がいただけます。

✓要予約

★高梁市正栄町2035
☎0866-22-0086
🕒18:00-22:00
🍷不定休
📅通年



くらしき 窯と南イタリア料理 はしまや



イノシシの薪火ロースト、イノシシの赤ワイン煮込み

基本的にコースのメインのチョイスに入れますが、希望された方のみの提供が主となります。内容はその時の素材で決めます。

✓ディナーのみ/要予約

★倉敷市東町2-4
☎086-697-5767
🕒12:30-14:30(L.O.13:30)
19:00-22:00(L.O.21:30)
🍷火
📅通年(素材により異なる)



<https://www.1-hashimaya.com/>

味の庄 伯備



ばたん鍋 ¥3,300-(税込)

狩猟期に捕った猪肉を冷凍保存して使用。良質な猪肉は、コクがあり噛めば噛むほど旨みが広がります。猪の鉄板焼き定食、猪の骨付きカルビ焼、猪の生姜煮もおススメ。

✓要予約

★新見市西方469-1
☎0867-72-3125
🕒11:00-22:00(L.O.20:00)
🍷元旦
📅通年



<https://www.sabazusi.com/>

おかやまジビエみなみ



猪ガリバーガー、猪てりまヨバーガー、猪INOMEバーガー ¥420-(税込)

新見産の天然猪肉を使用したハンバーガーを提供しています。こだわりのガリベソースで食べるジビエバーガーは食べ応え充分です。

✓予約可

★新見市上市50-4
☎0867-72-8844
🕒10:00-17:00
🍷月
📅通年



<https://minami-ltd.co.jp/>

新見ら〜めん いぶき



猪ラーメン ¥900(税込)

岡山県北西部の山で冬の時期に脂の乗った猪肉だけを地元の猟師さんから購入していますので安心して召し上がってください。

✓予約不要

★新見市新見710
☎0867-72-3665
🕒11:00-21:00
🍷火曜日/月14:30以降
📅通年



美作エリア

さいさいちやや 道の駅 彩葉茶屋



ぼたん焼き定食 ¥980(税込)

「地美恵の郷みまさか」直送の猪肉を、彩葉茶屋オリジナルの甘辛ダレにじっくり漬け込み、焼きつけた一品は、ご飯が進む味です。

ランチのみ

- 美作市明見167
- ☎ 0868-72-8311
- 🕒 11:00-15:00(L.O.14:45)
- 📅 12/31-1/5
- 📅 11月-2月



<http://www.sai2.jp/index.php>

ピアット ノノ イタリア料理 piatto nono



美作産鹿肉と季節野菜のトマトソースタリアッテ
¥1,350(税込)

美作産鹿肉の素材により、ミンチにしたり煮込んだりし、勝央地区の旬野菜とトマトソースで合わせた地産地消メニュー。サラダ、スープ、パンと一緒にセットでもどうぞ。

- ☑️ 要予約
- 📍 勝田郡勝央町勝岡586-4
- ☎ 0868-38-1183
- 🕒 11:00-21:30(L.O.)
- 📅 休 火
- 📅 11月-3月



<http://piatto-nono.com/index.html>

てい たまちん もみじ亭 田町店



ぼたん鍋 ¥2,500(税込)

「横野の滝」の流しうめんやジンギスカンで有名な食事処「もみじ亭」の姉妹店。冬には、「ぼたん鍋」や「いのしししゃぶしゃぶ」などの鍋メニューが登場。熱々の釜飯と呉汁の定食など、お手軽なランチメニューもあります。(予約制)

- ☑️ 要予約
- 📍 津山市田町55
- ☎ 0868-22-2644
- 🕒 11:30-14:30/18:00-21:00
- 📅 休 日・祝
- 📅 通年



おりべ 日本料理 織部



ぼたん鍋1人前 ¥4,400(税込)

関西と東海地方で修業した店主の確かな技で、津山市民に長く愛されている日本料理・割烹の店です。猪のロース肉をやわらかく煮て味わう、みそ仕立ての「ぼたん鍋」は冬の贅沢な一品です。

要予約

- 📍 津山市田町12-3
- ☎ 0868-22-1373
- 🕒 11:30-14:00/17:00-22:00
- 📅 休 日
- 📅 11月-2月



<https://oribe-isuyama.gorp.jp/>

ひるぜん すいとんぼう 蒜山 粋吞房



猪餃子 ¥550(税込)

蒜山は湧き出る名水と肥えた土地に恵まれ、どんぐりや自然薯などの山の幸を食べて育った、猪、鹿などの肉質はとても良く、高原野菜、自家製みそなどと合わせ蒜山産にこだわった餃子に仕上げています。酢コショウと唐辛子味噌でお召し上がりください。

- 📍 真庭市蒜山上福田1205-403
- ☎ 0867-66-3190
- 🕒 平日11:30-14:30/17:30-21:00
- 🕒 土日祝11:00-15:00/17:30-21:00
- 📅 休 火・休 通年



<http://suitoibo.com/>

ガレット専門店 びいどろ亭



ジビエソーセージのガレット ¥1,870-2,090(税込)

日本家屋の店舗で営業、県と市が衛生基準で定めたままさかジビエのお肉は、低脂肪、低カロリーでとてもヘルシー。ビタミンB12、B2、B3、B6、K、E等豊富に含まれているとても美味しいお肉です。是非、自家製ジビエソーセージをご賞味下さい。

- ☑️ 要予約
- 📍 美作市杉原111
- ☎ 0868-75-3495
- 🕒 11:30-15:00
- 📅 休 月・火・水・木・金
- 📅 通年



<https://www.instagram.com/ichiziyounari/>

ベースイチャマルイチ ニシアワクラ BASE 101% -NISHIAWAKURA-



鹿肉ロースト丼 ¥1,350(税込)

低温調理でじっくりと火を通し、とても柔らかく仕上げた鹿肉ロースト。特製タレとの相性も抜群。

- ☑️ ランチのみ
- 📍 英田郡西栗倉村 長尾461-1
- ☎ 090-2466-9378
- 🕒 10:00-17:00
- 📅 休 火
- 📅 通年



<https://www.base101.shop/>

ウタノナカ



ジビエカーマカレー(副菜付き) ¥1,300(税込)

地元で獲れた猪肉と野菜の旨みがたっぷり入った、自然の恵みのジビエカーマカレーです。特有の臭みが少なく食べやすいのでジビエ初心者の方もぜひご賞味ください。

- ✓ 予約不要
- 📍 久米郡美咲町打穴中2059-1
- 🕒 11:00~17:00
- 🔥 火・水
- 🏠 通年



https://www.instagram.com/uta_no_naka/

道の駅 がいせんざくら新庄産



新庄産もち米・ヒメノモチ米の新庄ししめん ¥700(税込)

新庄産もち米・ヒメノモチ米を使用したもちもちのもち米粉入りの麺に燻製猪肉を添えて、他では味わえない食感のラーメンをぜひ一度ご賞味ください。もち米粉入りの自社製麺は、売店でも絶賛販売中(単品・3食入)。ご自宅でもお楽しみいただけます。

- ✓ 予約不要
- 📍 真庭郡新庄村2190-1
- 📞 0867-56-2908
- 🕒 10:30~15:00(冬期以外)
10:30~14:00(11月~3月の冬期)
- 🗓 12月30日~1月3日/1月~3月は
毎週水曜日 通年



<https://www.meruen-plaza.jp/>

山王ちぐら(キジトラ招福堂)



コース料理(例:前菜・串カツ・焼き物・猪骨スープの雑鍋) 1泊2食付き ¥8,800(税込)

時季やご要望によって猪すき焼き、猪焼肉、野外でのバーベキューなどへの変更も可能です。市場にはあまり出回らない珍しい部位もタイミングによって味わえます。お料理だけのご利用もできます(要予約2名様〜)。

- ✓ 要宿泊予約
- 📍 井原市大江町38
- 📞 080-2412-8341
- 🗓 年末年始・盆
- 🏠 通年



<https://www.kijitora-shofukudo.com/>

ひまわり館



鹿肉ソーセージ ¥800(税込)
GBAバーガー ¥1,000(税込)

真庭市でとれた新鮮な鹿肉を自社で処理し、オリジナルソースと地野菜と一緒に食べれば最高一品になります。

- ✓ 予約不要
- 📍 真庭市下湯原24-1
- 📞 0867-62-7080
- 🕒 11:00~14:00
- 🗓 月・火



<https://www.gubarahimawakan.com/>

宿泊施設の 紹介



たけべ八幡温泉



しし井 ¥950(税込)

津山と岡山の中心に位置しており、源泉掛け流しの温泉施設です。建部で獲れたイノシシ肉と、建部で収穫したお米を使った料理「しし井」が好評です。ぜひ温泉としし井を堪能しに来てください。

- ✓ ランチのみ、予約不要
- 📍 岡山市北区建部町建部上510-1
- 📞 086-722-2500
- 🕒 レストラン11:00~14:00
日帰り入浴10:00~21:00
(日帰り入浴最終受付20:30)
- 🗓 12月~3月 通年



<https://www.yahataonsen.jp/>

奥津温泉 米屋倶楽部



姫とうもそ仕立てのばたん鍋 ¥2,500(税込) ※宿泊料別

ゆっくりとした時間が過ごせる大人の隠れ家がコンセプトの宿です。中でも「しし鍋」などのジビエ料理は絶品です。岡山の旬の山の幸、川の幸、海の幸をふんだんに使い、料理長が吟味した食材で一皿一皿丹精込めて作る和会席が人気です。

- ✓ 3日前までに要予約
- 📍 吉田郡鏡野町奥津196-5
- 📞 0868-52-0016
- 🕒 (※受付時間)9:00~18:00
- 🗓 第1第3水
12月~3月



<https://komeya-okutsu.com/>

あわくら温泉 元湯



鹿肉ミートパスタ ¥1,100(税込)

赤ワインとフォンドボー(子羊のだし)でじっくり煮込んだ本格的なミートソースです。鹿肉特有の臭みもなく、お子様も食べやすくなっています。

- 📍 英田郡西栗倉村影石2050
- 📞 0868-79-2129
- 🕒 15:00~21:30(食事L.O.20:30/
ドリンクL.O.21:00)
- 🗓 水
通年



<https://motoyu.asia/>

04 加工品ガイド

天然の素材を活かした魅力満載な加工品の数々！

鹿肉のコンフィ ¥1,080(税込)/160g

美作市の国産認証を取得した工場より仕入れた鹿肉を使い、独自の配合により深い味わいを引き出した弊社の人気商品です。

鏡野やま井クラブのもの ☎ 0868-44-2581



里山新見のめぐみ・ジビエ肉味噌(辛口・甘口)

¥700(税込)/120g

里山新見のめぐみ 食べる猪ラー油

¥600(税込)/110g

お米屋さんが開発した、究極のご飯のおとも。味噌の香りと程よい辛みが食欲をそそります。ひしお味噌が猪肉の旨みを引き出しています。
お米さんが作る自慢の米を原材料とした醤油米麹と、自らが狩猟・捕獲した猪肉を活用した加工品(猪食べるラー油)です。醤油米麹がまろやかさを出し辛さと美味しさがひろがります。

株式会社 米見 ☎ 0867-94-2360

<https://www.yonami-okome.jp/>

オリジナル鹿肉ソーセージ

¥1,000(税込)/3個入り

鹿肉に豚脂を追加してジューシー感をUP。
香辛料もきいていて、ガッツリながらも臭みのない旨み。

BASE 101% -NISHIAWAKURA- ☎ 090-2466-9378

<https://www.base101.shop/>



コン猪缶詰 ¥700(税込)/70g

猪ソーセージ ¥700(税込)/3本入り

猪ハム ¥540(税込)/55g

ジャルキューティエ(食肉加工職人)が創り出したコン猪は、コンビーフの猪版。あっさりとした贅沢おつまみ缶。ソーセージは七味と山椒の2つの味をご用意。

トリオ倶楽部 ☎ 086-232-7119

<http://torioclub.shop-pro.jp/>



猪鹿スモークソーセージ ¥1,100(税込)/200g(10本入り)

スモーク猪 ¥6(税込)/gあたり

吉備中央町で捕獲した猪、鹿を活用した「山のめぐみシリーズ」。着色料、防腐剤を使用しない、猟師が作る素朴な手作りジビエ(猪鹿)スモーク商品です。

加茂川有害獣利用促進協議会 ☎ 090-3636-3818



森のジビエ「鹿肉ヘルシーステーキ」

森のジビエ「鹿肉塩こうじ漬け」

森のジビエ「鹿焼肉あまから醤油」

各¥1,188(税込)

源流の村、西栗倉産の鹿肉を使った「森のジビエ」シリーズをご堪能ください。高級部位背ロースを用いたヘルシーステーキ、自家製の塩こうじ漬けなど、解凍して焼くだけで美味しくいただけます。

エーゼロ株式会社 ☎ 0868-75-3517

<https://store.gurugurumeguru.jp/>

猪肉のソーセージ ¥1,080(税込)

高梁市内で捕れたジビエを使用。素材の味を生かしつつ、ジビエ独特の臭みを抑えました。ジビエ初心者におすすめの一品です。肉の食感が味わえるように粗挽きに仕上げているのでバリッとした食感の溢れる肉汁をご堪能いただけます。

はくび ☎ 0866-22-0086



鹿肉の酒香漬・猪肉のピリ辛味噌漬

各¥1,944(税込)

豊かな山々と美しい深流に抱かれた美甘の自然の恵みをぜひたくに詰め込んだ缶詰「山の宝」シリーズ。「鹿肉の酒香漬」は、真庭市の「御前酒蔵元辻本店」の酒粕の芳醇な香りと甘みがしみ込み、箸でほろりとほどける柔らかさが魅力。「猪肉のピリ辛味噌漬」は自生のキノコが旨味と食感のアクセントになっています。

株式会社しげや ☎ 0867-56-2019

<http://shigeya-mikamo.com/>



鹿肉コロッケ ¥300(税込)

岡山県美作産の鹿肉を使用。ネギ味噌風味にした逸品! 高たんぱく・低カロリー・鉄分豊富で元気もりもり!

MOMOCORO ☎086-525-1729



ペット用鹿肉やジビエジャーキーなど

価格は別途お問合せ下さい。

当店のジビエペットフードは、自然豊かな奈義山で育った新鮮な鹿肉を使用しています。高タンパク・低脂肪で、低アレルギーで安全・安心の栄養バランス食で愛犬の健康維持をサポートします。

猪鹿家 ☎090-5708-5462

<https://www.shishiya.jp/>



LODES(35R/ここち)

¥1,300(税込)/所要時間10~60分、対象年齢3歳~

岡山産の鹿革でつくる、クラフト体験。キーホルダー、コインケースのほか、フリープランもあり。湯郷温泉街で体験できます。

35R/ココチ ☎080-6306-1227

<https://kokochi.net/>



ペット用骨付きジャーキー・猪肉の盛り合わせ

価格は別途お問合せ下さい。

栄養価の高い猪肉、鹿肉を使用したペット用のジャーキーに、ペットたちも大喜び! 盛り合わせは、1頭の猪肉の各部位(ロース、モモ、バラ、肩)が入っています。

かたくり市場 ☎090-7502-6894



鹿革の巾着バック ¥38,500(税込)

軽くて柔らかい鹿革で作った巾着バック。ひもの長さが調整できるので、肩掛けと手持ちをシーンに合わせて使い分けることができます。

渋谷カバン

<https://shibuyakaban.com/>



ジビエを使用したわんこのおやつ鹿肉ジャーキー

¥1,300(税込)/100g

安心・安全なわんこのおやつを製造から販売まで行っています。納品等で外出している事が多く、事前に連絡の上ご来店いただいたほうが良いです。

田舎の逸品本舗 ☎090-7973-5302

<https://inakanoinippin.com/>



ジビエレザーの革小物

¥550(税込)~¥13,200(税込)

岡山県産の猪革と鹿革で作った小物は、優しい手触りやユニークな"シボ感"が魅力。普段使いできるアイテムや家庭で楽しめる手作りキットなどをご用意しています。

建部獣皮有効活用研究所 ☎080-4823-1777

<https://takeju.com/>



岡山県産鹿肉のレトルト・鹿肉と野菜のレトルト

各¥500(税込)/無加水100g入り

ヒューマングレードの岡山県産鹿肉をレトルト調理しました。いつものフードへのトッピング用としても、そのままでおさえ頂いても安心安全な無添加レトルトです。

ジビエ専門店あい庵 ☎086-250-7361

<https://aian-kobe.com/>



05 精肉取扱店ガイド

ジビエは天然のお肉のため、捕獲状況により販売していない日もあります。
あらかじめお電話でお問い合わせのうえ、お出かけください。



シカ肉



イノシシ肉

緑...仕入販売

赤...自社処理

所在地 電話番号 営業時間 定休日 取扱期間

加茂川ふるさと交流プラザ

岡山市北区奉還町2-4-19
086-255-7020
8:30~17:00 日・年末年始 期 通年



くろせ農園

岡山市北区建部町角石畝1747
086-722-5003
8:00~17:00 休 なし 期 通年



<http://www.kurose-farm.jp/>

道の駅 かよう

加賀郡吉備中央町北1974
0866-55-6008
9:00~18:00 休 年末年始 期 通年



JA晴れの国岡山 かよう青空市

加賀郡吉備中央町吉川4469
0866-56-8078 8:00~16:30
休 年末年始 期 通年



道の駅 かもがわ円城

加賀郡吉備中央町上田西2325-1
0867-34-1717 8:30~17:00
休 年末年始 期 通年



加茂川有害獣利用促進協議会

加賀郡吉備中央町上田西1853-3
090-3636-3818
来店は要連絡 休 なし 期 通年



(有)酒井畜産 酒井食肉店

加賀郡吉備中央町田土3108-2
0866-54-1444
9:00~19:00 休 日 期 通年



ジビエ居酒屋 台杉

倉敷市寿町3-3
086-441-2539
17:00~23:00 休 日・月 期 通年



食肉処理センター台杉

倉敷市祐安1007-4
086-421-2621
不定 休 不定 期 通年



キジトラ招福堂

井原市大江町38
080-2412-8341
8:30~17:00 休 不定休 期 通年



<https://www.kijitora-shofukudo.com/>

芳井町特産品直売所

井原市芳井町吉井4110-1
0866-72-1645
8:30~17:00 休 月・年末年始 期 通年



NPO法人 森の番人

高梁市巨瀬町2386
090-1680-8299
不定 休 不定 期 通年



はくび

高梁市正家町2035
0866-22-0086
18:00~22:00 休 不定 期 通年



おかやまジビエみなみ

新見市上市50-4
0867-72-8844
8:30~17:00 休 土・日・祝 期 通年



<https://minami-ltd.co.jp/>

道の駅 鯉が窪

新見市哲西町矢田3585-1
0867-94-9017 9:00~18:00
休 なし(12月~2月は木) 期 12月~3月



<https://niimitessei.thebase.in/>

S.B.H長尾 (special boar house)

新見市哲西町矢田3554
0867-94-2401
8:00~19:00 休 なし 期 通年



哲西郷趣膳 水上

新見市哲西町上神代3620-1
0867-94-2352
7:00~18:30 休 日 期 通年



JA晴れの国岡山 あしん広場

新見市正田397-2
0867-72-7705
8:30~18:00 休 火 期 通年



大原観光果樹園

新見市草間1204
0867-74-3202
8:30~17:00 休 年末年始 期 通年



道の駅 久米の里

津山市宮尾563-1 0868-57-7234
9:30~18:00 期 通年
休 第1月(祝日の場合は翌日)・12/31~1/2



道の駅 彩葉茶屋

美作市明見167
0868-72-8311
8:00~18:00 休 年末年始 期 通年



地美恵の郷みまさか

美作市平福600-1
0868-75-4400 9:00~16:00
休 月(祝日の場合は翌日) 期 通年



道の駅 奥津温泉

苫田郡鏡野町奥津463
0868-52-7178 9:00~17:00
休 水 期 通年



BASE 101% -NISHIAWAKURA-

英田郡西粟倉村長尾461-1
090-2466-9378
10:00~17:00 休 火 期 通年



06 レシピガイド

お家で手軽に作れるレシピを紹介。

鹿肉ミートソース

材料(4、5皿分)

- 鹿ミンチ肉……………200g
- オリーブオイル……………大さじ1(焼く用)
- A
 - 玉ねぎ……………小1個
 - にんじん……………5cm
 - セロリ……………10cm
- オリーブオイル……………大さじ2(炒め用)
- 赤ワイン……………100ml
- トマト水煮(缶)……………1缶(400g)
- 塩……………小さじ1/2
- こしょう……………適量
- ショートパスタ……………300g
- 塩……………適量(ゆで用)
- パルメザンチーズ……………適量(粉チーズ)

【レシピ提供】灰原 抄織さん

テーブル&フードコーディネーター。「食」に関するイベント企画、レシピ開発、料理教室などを中心に活躍。

作り方

- ①玉ねぎ・にんじん・セロリはみじん切りにする。トマトは手でつぶしておく。
- ②厚手のなべにオリーブオイル大さじ2を入れ、Aの野菜を全て入れて火をつけ、弱火～中火でじっくりと甘味を出すように炒める。全体に水分がとんで透明になったら一度別皿に取り出す。
- ③引き続き、なべにオリーブオイル大さじ1を足し、鹿ミンチ肉を入れて中火にし、少し焼き目がつく程度に焼く。全体に焼けたら赤ワインを入れて、②の野菜を戻し、手でつぶしたトマト、塩を入れる。途中で水分が少

なくなったら水を足しながら、弱火で30分ほど煮込む。味をみて、塩こしょうで調整する。

- ④パスタを、塩をきかせたたっぷりのお湯でゆで(塩分の目安は水1Lに対して大さじ1)、ゆでたてのパスタにミートソースを絡めて皿に盛る。

- ⑤コク出しと香りのために、オリーブオイルをひとまわしと、こしょう、パルメザンチーズをかけてどうぞ。



イノシシ肉のデミカツ丼

材料(2人分)

- | | | |
|----------------------|---------------------|----------------|
| 【カツ】 | 【デミグラスソース】 | ●めんつゆ……………小さじ2 |
| ●猪肉ロース(又はもも肉)……………2枚 | ●デミグラスソース缶……………100g | ●塩/こしょう……………適量 |
| ●ヨーグルト……………大さじ2 | ●水……………50ml | 【その他】 |
| ●小麦粉……………大さじ2 | ●ケチャップ……………大さじ1 | ●キャベツ……………2.3枚 |
| ●パン粉/塩/こしょう……………適量 | ●お好みソース……………大さじ1 | ●ご飯……………300g |

!! おかやま名物デミカツ丼をイノシシ肉でアレンジ!!

作り方

- ①猪肉は筋切りをして、包丁の背で軽く叩き、ヨーグルトをまぶして20分ほど漬けておく。
- ②漬けたヨーグルトを軽く取り除き、塩こしょうをし、1.5倍の水で溶いた小麦粉を肉に絡め、パン粉をつける。
- ③170度の油で5分程度、きつね色に揚げる。
- ④デミグラスソースの材料を鍋に入れ、焦げ付かないように混ぜながら火を通し、塩こしょうで味付けする。
- ⑤丼にご飯、千切りキャベツ、カットしたカツをのせ、デミグラスソースをかける。

【レシピ提供】中川 妙子さん

第1回備中ジビエ料理コンテスト優勝者、Taeko's kitchenスクール代表。



いのししの角煮風

湯にくぐらせしっかりアクを取り、コーラを加えて煮るのがポイント。独特の臭みがなくなり、柔らかく仕上がります。この方法は冷凍肉の調理にもおすすめです。

材料

- | | | |
|----------------|--------------|--------------|
| ●イノシシ肉……………1kg | 【調味料】 | ●砂糖……………少々 |
| ●牛乳……………大さじ3~5 | ●コンソメ……………1個 | ●ニンニク……………2片 |
| ●コーラ……………250ml | ●みりん……………少々 | ●醤油……………少々 |

作り方

- ①イノシシ肉は厚さ2cm、4cm角ほどに切る。
- ②沸騰させた湯に①をくぐらせ、アクを取り除く。これを3回繰り返す。
- ③②を牛乳に2時間ほどなじませる。
- ④そのまま鍋に移し替え、コーラと調味料を加えて煮込む。



【レシピ提供】長尾 一三さん

哲西ジビエ普及会会長。8年にわたるJA広報誌での連載をまとめた「猟師直伝ジビエ料理レシピ集」(2020年7月発行)より。

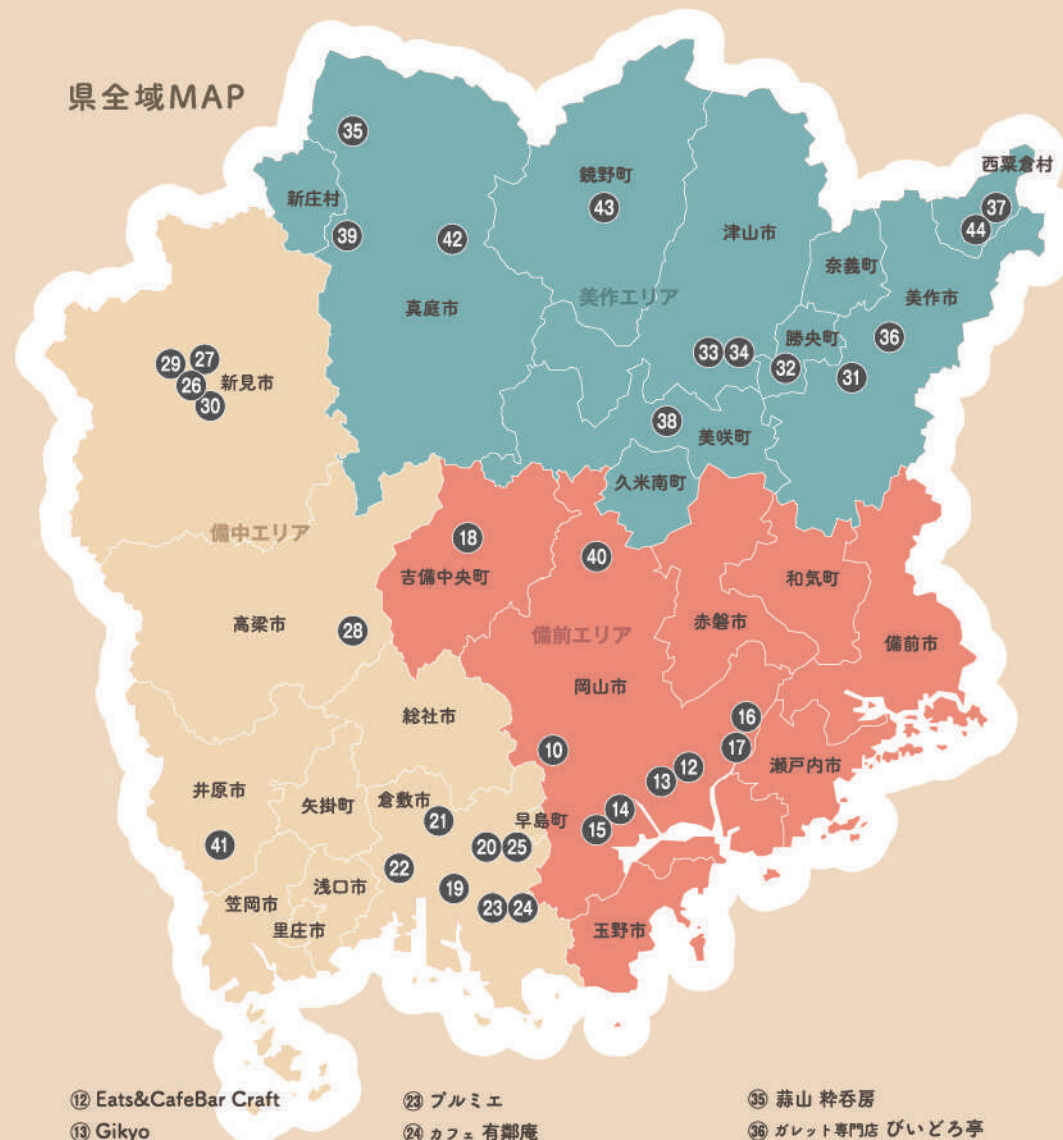
07 飲食店MAP



市街地MAP

- | | | |
|--------------------------|------------------|--------------------|
| ① イタリア料理 Carapan | ⑤ ナチュレルモン | ⑨ ハレまち酒場我流たつみ幸町店 |
| ② 芽楼 | ⑥ ブラッスリープティモンタニユ | ⑩ VIGNETTE |
| ③ Gourmand Sonowa | ⑦ Osteria aon | ⑪ タブリエ ビストリア&ワインバー |
| ④ essere cucina italiana | ⑧ KAKKY's BAR | |

県全域MAP



- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| ⑫ Eats&CafeBar Craft | ⑳ ブルミエ | ㉔ 蒜山 粋呑房 |
| ⑬ Gikyo | ㉑ カフェ 有鄰庵 | ㉕ ガレット専門店 びいどろ亭 |
| ⑭ 熟成とジビエのお店 幸せ運ぶ どんぐり | ㉒ くらしき 窯と南イタリア料理 はしまや | ㉖ BASE 101% -NISHIAWAKURA- |
| ⑮ イルヴィラジヨ | ㉓ 味の庄 伯備 | ㉗ ウタノナカ |
| ⑯ Casual French MOET | ㉔ Trattoria Arca | ㉘ 道の駅がいでんざくら新庄宿 |
| ⑰ +1 Organic cafe & Market | ㉕ はくび | ㉙ たけへ八幡温泉 |
| ⑱ 加茂川有害獣利用促進協議会 | ㉖ おかやまジビエみなみ | ㉚ 山王ちぐら(キジトラ招福堂) |
| ㉑ ジビエ居酒屋 台杉 | ㉗ 新見ら〜めんいぶき | ㉛ ひまわり館 |
| ㉒ 町家喫茶 三宅商店 | ㉘ 道の駅 彩葉茶屋 | ㉜ 奥津温泉 米屋倶楽部 |
| ㉓ 水辺のカフェ 三宅商店 酒津 | ㉙ イタリア料理 piatto nono | ㉝ あわくら温泉 元湯 |
| ㉔ 玉島バル Bruno/ Tamashima.LUNCH.STAND | ㉚ もみじ亭 田町店 | |
| | ㉛ 日本料理 織部 | |