

新型コロナウィルスの影響により、掲載店舗においては営業時間短縮や臨時休業などの可能性があります。
詳しくは宮崎県農政企画課 中山間農業振興室のホームページをご覧になるか、各店舗へお問合せください。

特設
ホームページ
はこちら

宮崎県農政企画課　中山間農業振興室

「みやざきジビエ」を食べよう！

Let's eat Gibier!

miyazaki GIBIER

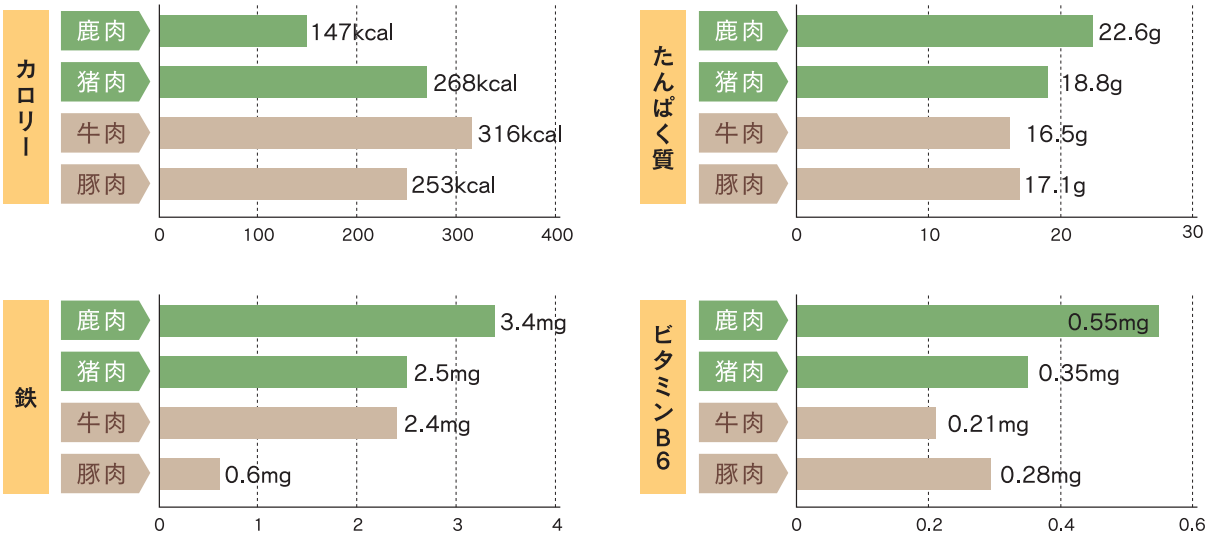
ジビエとは？

ジビエ（gibier：フランス語）とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉です。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。宮崎県では、中山間地域を中心に古くから猪肉や鹿肉が食されており、「猪汁」や「鹿の竜田揚げ」などの郷土料理が作られていたことからも、ジビエを食べる文化が定着している県です。一方で、近年、野生鳥獣の増加により、農林作物の被害が深刻化しており、その対策として捕獲活動が実施されています。県では、この捕獲された野生鳥獣を地域資源として、有効活用に取り組んでいます。

カラダに嬉しいジビエ！

イノシシやシカは、野山をかけめぐり、木の実などの自然の恵みをたくさん食べています。そのお肉は、低カロリーで高タンパク質、鉄分やビタミンなど、カラダに必要な成分をたくさん含んでいます。

ジビエの栄養



●鹿肉：しか　にほんじか　赤肉　●猪肉：いのしし　肉　脂身つき　●牛肉：うし　カタロース　赤肉
●豚肉：ぶた　カタロース　脂身つき

※出典：「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」 文部科学省　（100g あたり）

Miyazaki Gibier Fair 2022





宮崎県西米良産の鹿肉と県産柑橘（日向夏・きんかん）を合わせた、どちらもお肉本来の旨味を楽しんでいただける逸品です。

■MENU

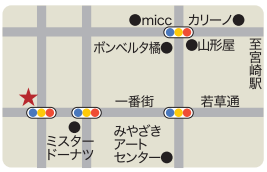
●写真左／西米良産鹿肉と完熟きんかんのカルパッチョ　980円(税込)
●写真右／西米良産鹿肉と日向夏のミルフィーユステーキ　1,280円(税込)

●コンフォートダイナー 総合HPアドレス
https://www.comfort-diner.com

01 ここちや本店　宮崎市

☎0985-31-5676

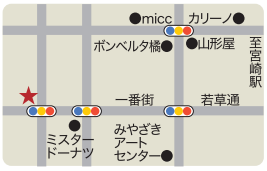
住 宮崎市中央通6-3 ウエストビル 1F
営 17:00～23:30
休 無休



02 はればれ　宮崎市

☎0985-65-8833

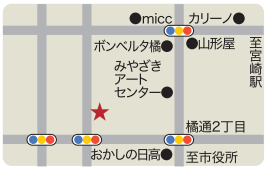
住 宮崎市中央通6-3 ウエストビル 1F
営 17:00～23:30
休 無休



03 みやざき晴夜　宮崎市

☎0985-64-9003

住 宮崎市橘通西3丁目1-14
ラルーチェビル1F
営 17:00～23:30
休 無休



04 みやざき晴海　宮崎市

☎0985-65-7792

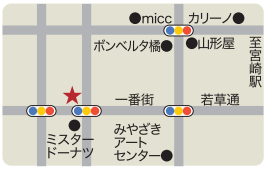
住 宮崎市橘通西3丁目9-1
カメリアセキモトビル1F
営 11:30～23:30
休 無休



05 みやざき晴マチ　宮崎市

☎0985-83-0222

住 宮崎市中央通3番1号
営 11:30～23:30
休 無休



06 あっぱれ食堂　宮崎市

☎0985-64-9995

住 宮崎市橘通西3-8-12 吉田ビル 1F
営 11:30～23:30
休 無休



07 三代目まんりょう　日南市

☎0987-64-0323

住 日南市南郷町東町14-4
営 昼 11:00～15:00
夜 17:00～21:00
休 無休



08 Japanese Restaurant りょう　宮崎市

美郷町産の鹿肉を使用した和風ローストです。

■MENU

●鹿肉和風ロースト
1,200円(税別)





☎0985-26-1515

住 宮崎市橘通西 3丁目 1-24
HP http://ryo-garden.com/
営 昼 11:30 ～ 15:00
夜 17:00 ～ 24:00

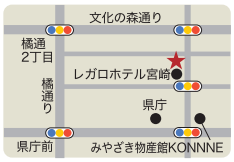
09 ふらんす食堂 Bistro マルハチ　宮崎市

西米良産の鹿肉をミンチにしてハンバーグ状にして煮込みました。

■MENU

●西米良鹿肉の煮込み
￥1,580(税別)





☎0985-72-6862

住 宮崎市橘通東 2 丁目 9-14
営 18:00～22:30
休 不定休

10 レストラン　ゼフィール　宮崎市

塩、長熟タイプのフルボディ赤ワインのみで仕上げた芳醇な生ハムです。ジビエコースの前菜で提供しています。
※要予約。

■MENU

●猪モモ肉の生ハム(3年熟成)
ジビエコース
￥6,000(税込み)





☎0985-27-1234

住 宮崎市新別府町前浜 1401-243
営 昼 11:30～13:30
夜 18:00～20:30(要予約)
休 木曜日(水曜日、日曜日休みあり)

11 ふるさと料理　杉の子　宮崎市

鉄砲でしとめた天然猪使用しています。山の芋や木の実を食べて肥えた猪の味は他にはない冬一番のごちそうです。

■MENU

●いのしし塩焼き
2,000円(税別)
●いのしし鍋コース
5,000円(税別)





☎0985-22-5798

住 宮崎市橘通西 2 丁目 1-4
HP www.miyazaki-suginoko.net/
営 17:00～22:00
休 不定休

12 大吉ラーメン　宮崎市

ラーメンに盛られた県内産の天然猪は臭みもなくとろける食感が特徴。季節限定、なくなり次第終了の逸品です。

■MENU

●特製猪ラーメン
￥1,500(税込)





☎0985-27-6994

住 宮崎市花ケ島町赤江町 1377
営 11:00～売り切れ次第終了
休 不定休

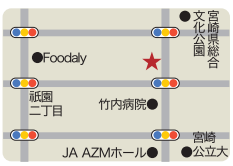
13 シャトーレストラン　ベル・エポック　宮崎市

低温調理し綺麗なロゼ色に火入れし、桜のチップでスモークした鹿肉のロースを風味豊かなトリュフのソースで。コースでのご提供ですので前日までにご予約ください。

■MENU

●美郷鹿ロースと季節野菜
トリュフ風味
(コース料理内の１品)
￥5,000(税別)





☎0985-31-1230

住 宮崎市霧島町 3-6
HP https://www.belle-epoque.jp
営 昼 11:00～14:00(13:30 LO)
夜 18:00～22:00(20:00 LO)
休 月曜日、第3日曜日

14 UPPER YARD 青島店　宮崎市

美郷町の新鮮なジビエをタコスにしました。ワイルドな鹿肉にライムを絞ってサッパリと。お酒の肴にもぜひ！

■MENU

●鹿肉ジビエタコス
450円(税込)





☎0985-66-1380

住 宮崎市青島２丁目 2-7 海洋館３号
HP https://upperyard.shopinfo.jp
営 昼 11:30～16:00
夜 18:00～22:00(水・金・土曜日のみ)
休 火曜日

TAKE OUT

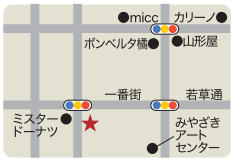
15 Dining & WineBar Botte　宮崎市

西米良の猪と鹿のミンチ肉だけ使用したハンバーグ。隠し味の赤ワインが猪と鹿の肉をうまく一つにまとめています。ジビエの旨味が詰まった味わいをご堪能ください。

■MENU

●西米良ジビエ
ハンバーグ
バルサミコソース
1,200円(税込)





☎0985-64-8696

住 宮崎市橘通西３丁目 3-15　第二睦ビル 3F
HP https://dining-winebar-botte.shopinfo.jp
営 18:00～23:00(フードLO)
25:00(ドリンクLO)
休 日曜日

TAKE OUT

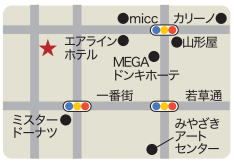
16 GIGLI　宮崎市

鹿ロースの柔らかいお肉と、堅い筋の部分ではコンソメをとりました。鹿を余すことなく食べられる一品です。たんぱくな鹿肉をジューシーに食べていただけます。

■MENU

●西米良産鹿の
コンソメシャブシャブ
1万円コースの一品
11,000円 (税込)





☎0985-55-0780

住 宮崎市中央通 3-22　高野ビル 1F
HP https://gigli-miyazaki.com
営 18:00～22:00(LO)
休 不定休

TAKE OUT

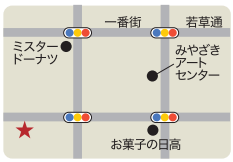
17 イタリア料理とワイン Pinoli　宮崎市

低温でじっくりとローストしており、柔らかな食感が特徴です。

■MENU

●鹿ロース肉のロースト
￥1,850(税別)





☎0985-86-6696

住 宮崎市上野町 8-15　ワキシンビル2F
営 18:00～24:00
休 火曜日

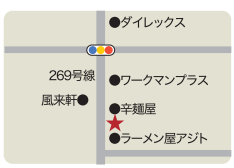
18 創作料理ダイニング将 ～ Sho ～　宮崎市

しっかり血抜き処理した雌の猪肉は独特の臭みがないため、お肉本来の力強さや旨味を味わって頂ける炭火焼にてご提供しております。

■MENU

●いのししの炭火焼
￥1,000(税込)
いのししスパイスカレー
￥1,000円(税込)





☎0985-64-9526

住 宮崎市清武町加納３丁目 4-102
HP Sho-diningeat.com
営 18:00～23:00(LO22:30)
休 火曜日

TAKE OUT

19 らんぷ亭　宮崎市

低温でじっくりと火をとおし柔らかく仕上げた鹿肉のローストを、鹿の出汁から作った芳醇なソースでお楽しみ頂く逸品です。

■MENU

●諸塚産鹿肉のロースト
￥3,800(税込)





☎0985-25-8337

住 宮崎市中央通8-16　第２三輪ビル中２F
HP https://www.lamptei-miyazaki.jp
営 18:00～23:00 (LO22:30)
休 毎週月曜日

20 おがわ作小屋村 西米良村

伝統の郷土料理「猪汁」。寒い時期、心も体も温まる一品です。



■MENU
- ●猪汁定食　￥900(税込)
- ●鹿南蛮定食 ￥900(税込)



☎0983-37-1240

住 西米良村大字小川 254
HP https://www.ogawasakugoya-village.com
営 10:30～14:00(土日祝日は15:00まで)
休 第4水曜日

21 湖の駅 西米良村

柔らかく煮込み、味付けをした猪肉をうどん･そばにトッピングしました。



■MENU
- ●猪うどん･猪そば　￥500(税込)
- いのしし カレー　￥650(税込)



☎0983-37-1660

住 西米良村大字越野尾 132-35
営 9:00～15:00
休 12月31日･1月1日

22 STELLA SPORTS 西米良村

生姜の香りで鹿の臭みを消した食べやすい竜田揚げです。



■MENU
- ●鹿タツタ　￥300(税込)



☎0983-36-1305

住 西米良村大字村所 125-12
HP https://stella-sports.jp
営 9:00～15:00
休 水曜日

23 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　￥800(税込)



☎0983-41-4015

住 西米良村大字村所 41-2
営 17:00～24:00
休 日曜日

※鹿肉の入荷状況によりご提供が難しい場合がございます。「要確認」お願いします。

24 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。ぜひご賞味ください。



■MENU
- ●ジビエソースかつ定食　￥1,000(税込)



☎0983-41-4245

住 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

25 西米良温泉　ゆた～と 西米良村

西米良の大自然でとれたクセのない天然の鹿肉のローストをサラダ風に仕上げました。



■MENU
- ●鹿ローストカルパッチョ　￥730(税込)
- ●猪なべ　￥800(税込)
- ●鹿シチュー ￥830(税込)
- ●もみじぼたんメンチ　￥550(税込)
- ●猪鉄板焼き ￥1,000(税込)
- ●ジビエ丼 ￥1,300(税込)



☎0983-41-4126

住 西米良村大字村所 260-6
HP http://www.yutato.com
営 11:00～15:00(LO14:00)
　17:00～21:00(LO20:00)
休 第3水曜日

※フェア限定メニューが含まれていますので、お料理については「要確認」お願いします。

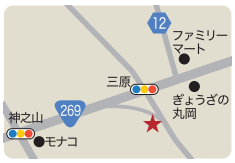
26 ガー・ド・リヨン　北諸県郡三股町

鹿肉のコンソメスープと宮崎ブランドポークのミンチを３割加えた鹿肉のハンバーグ。マイルドな味が特徴です。



■MENU

●ジビエ料理コース
￥3,200(税込)
前菜・鹿肉のコンソメ・鹿肉ハンバーグ・パン・デザート・コーヒー
※前日までに要予約



☎0986-52-6531

住 三股町蓼池 5318
営 ランチ　11:30～14:00
ディナー18:00～21:00
休 不定休

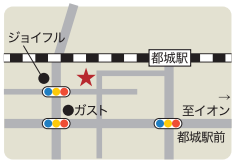
27 都城グリーンホテル　都城市

あまり馴染みの無い「ジビエ」料理ですが、もっと身近に召し上がって頂けるように、食べやすくそして、味付けもさっぱりと仕上げました。是非一度ご賞味くださいませ。



■MENU

●山の幸　鹿焼売
鹿汁あんかけ
「第3回ジビエ料理コンテスト入賞」



☎0986-25-6111

住 都城市栄町 27-2-1
HP http://www.0986green.com
営 提供可能日／毎週月曜日～木曜日
（宴会料理の中の1品として提供致します）
休 12月30日～1月7日

28 Blanc de chateau Chez ken　都城市

鹿のロースをシンプルにパプリカにまぶしてバターでじっくりソテー、鹿、本来の赤身が十分に楽しめる一品に仕上がっております。付け合わせのブルーベリーに付けると、鹿肉をより引き立ててくれます。期間限定ですので是非、ジビエコースを楽しんで下さい。



■MENU

●ジビエコース(ディナー)
8,000円(税別)
コースのメイン料理で提供しています。



☎0986-46-3770

住 都城市横市町 6500-5
HP http://chezken.in/
営 昼 11:00～14:00 (LO 13:00)
夜 18:00～21:00 (LO 20:00)
休 火曜日(月・木のディナーは予約のみ対応)

29 カリー専門店トプカ　あいもこいもかふぇ　都城市

低温真空調理した美郷鹿のもも肉をオリーブオイルで焼き上げました。醤油ベースの和風ソースにお好みでワサビを溶かしてどうぞ。



■MENU

●美郷鹿和風ステーキ
1,580円(税別)



☎0986-36-6535

住 都城市上川東 1-2-7
HP Instagram / @miyatopca
営 昼 11:00～15:00
夜 18:00～22:00
休 月曜日

30 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
680円(税別)
●猪の生ハム盛合せ
800円(税別)



☎0982-21-5868

住 延岡市出北３丁目 14-1
HP http://calmhouse.jp
営 昼 11:00～14:30
夜 17:30～22:00
休 月曜日・木曜日
※フェア期間を含む１年を通して提供

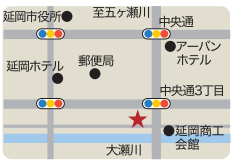
31 遊食旬菜　かわまさ　延岡市

鹿モモ肉のアスパラチーズ巻き揚げは鹿モモ肉の肉の旨味とチーズ、アスパラとの相性が合う一品です。



■MENU

●鹿モモ肉の
アスパラチーズ巻き揚げ
￥700(税別)
●猪バラ肉の角煮
￥700(税別)



☎0982-34-6005

住 延岡市柳沢町 1-1-20
HP kawamasa-nobeoka.com
営 18:00～22:30
休 日曜日
※フェア期間を含む１年を通して提供
※テイクアウトはお問い合わせください。

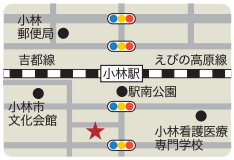
32 Kokoya de kobayashi ここやっど小林　小林市

西諸産ジビエ(鹿と猪)を使ったフレンチ風の丼です。



■MENU

●2種のジビエのフレンチ風丼ぶり サラダ付 1,500円(税込)



☎0984-23-1800

住 小林市駅南 267
HP https://kokoya-de-kobayashi.com
営 ランチ　11:30～15:00(LO14:00)
ディナー18:00～22:00(LO20:00)
休 火曜日・第３月曜日(変更有)

33 南郷温泉　山霧　山霧茶屋　美郷町

美郷で捕れた鹿の肉をローストして丼にしました。



■MENU

●ジビエ丼　800円(税込)



☎0982-59-0100

住 美郷町南郷神門 151-1
HP http://www.nango-spa.co.jp
営 平　日　11:00～14:00
土日祝　11:00～19:30
(19:00ラストオーダー)
休 木曜日

34 吉田温泉　旅館伊藤　えびの市

鹿のもも肉と米粉を使って作った南蛮を、大根の甘酢漬けと一緒に召し上がっていただきます。



■MENU

●鹿ん南蛮(宿泊料金に含む)





☎0984-37-1756

住 えびの市昌明寺 689 吉田温泉
HP http://www.ryokanitou.sakura.ne.jp
営 16:00～10:00
休 不定休　※フェア期間を含む１年を通して提供

35 道の駅青雲橋内レストラン　ひのおかげ　日之影町

臭みのない柔らかな猪肉を使用したしし丼。別添えのタレでコク深い甘辛幸せ味に仕上げています。



■MENU

●しし丼　1,400円(税込)



☎0982-87-2491

住 日之影町大字七折 8705-12
HP https://hinokagecho.com/
営 10:00～16:00
休 年中無休



GIBIER RECIPE
ジビエ　レシピ

ご家庭でも簡単につくれる！

猪のしょうが焼き



材　料（2〜3人分）

猪肉スライス	250〜300ｇ
小麦粉	適量
★すりおろし生姜（チューブでもOK）	大さじ1
★しょうゆ	大さじ2
★みりん	大さじ1
★酒	大さじ1
★砂糖	小さじ1
油	適量

作り方

1. ★の調味料を合わせて、タレをつくる。猪肉スライスに薄く小麦粉をまぶしておく。
2. フライパンに油をひき、お肉を焼く。
3. ある程度火が通ったら1のタレを加えて軽く煮詰める。
4. お肉に火が通り、タレが少し煮詰まったら出来上がり。

Stamp Rally

みやざきジビエフェア
スタンプラリー

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いたします！

1等　シカ革長財布
（スタンプシール3枚）
1 名様



2等　ジビエ加工品詰合せ
（スタンプシール2枚）
10名様

3等　ジビエ加工品
（スタンプシール1枚）
30名様

〈キリトリ線〉

郵便はがき

料金受取人払郵便

宮崎中央局
承　認
7533

差出有効期限
2022年3月27日まで
（切手不要）

8808790

宮崎市橘通西4丁目1-32
MRTテラス

『みやざきジビエフェア2022』
スタンプラリー事務局
（MRTアド内）行

〈キリトリ線〉

（必ずご記入ください）

氏名	フリガナ 様	性別	男・女 （いずれかに○）
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。

気軽に
ジビエを
味わおう！

ジビエは
力強く生命力に溢れた
森からの贈り物です。

ジビエの
おすすめ商品





いのしし燻製
600円(税込)

しか燻製
600円(税込)

お問い合わせ先

(一社) 日之影町観光協会 … 裏表紙に掲載

〈キリトリ線〉

Stamp Rally
みやざき
ジビエフェア
スタンプラリー

参加・応募方法

「みやざきジビエフェア 2022」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宮崎県産ジビエ加工品各種をプレゼントいたします。

ジビエ加工品	ジビエ加工品詰合せ	シカ革長財布
(１店舗目)	(２店舗目)	(３店舗目)

アンケートのご協力お願いします

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 2022 を何で知りましたか。
(テレビ・ラジオ・インターネット・新聞・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。
(　　)

〈キリトリ線〉

みやざき
ジビエフェア
スタンプラリー

開催期間

2022年2月26日(土)
▼
2022年3月25日(金)

応募締切

2022年３月27日(日) 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４月下旬頃を予定しています。



鹿カレー（THE猟師カレー）
660円（税込）



（ゆず胡椒風味）



（黒胡椒風味）

鹿ジャーキー
626円（税込）

お問い合わせ先　米良ジビエ・村所驛物産館・西米良温泉ゆたーと … 裏表紙に掲載



霧島ジビエ&
玄米生命がゆセット
1,200円（税別）



霧島ジビエ&
五目シチュー
850円（税別）

お問い合わせ先　株式会社サンライフ … 裏表紙に掲載



鹿ハンバーグ
（100g）
500円（税別）



鹿ウインナー（80g）
500円（税別）

お問い合わせ先
まつだ屋ジビエ … 裏表紙に掲載



鹿肉ジャーキー（しょうが）
700円（税込）

お問い合わせ先
えびの市鹿協会 … 裏表紙に掲載

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
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、 加工品（ジビエ五目シチュー、 ジビエハンバーグ）	通　年
	三種（みくさ）の匠（しょう）	〒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、加工品（鹿肉ジャーキー）	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 在庫なくなり次第終了
	米良ジビエ	〒881-1413 児湯郡西米良村上米良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
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　あたご店	〒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
	美郷ジビエ工房	〒883-0301 美郷町南郷水清谷２１２５－２	☎0982-60-1993	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、 加工品（しし肉、しか肉の燻製）	通　年

量販店取扱店

- Foodaly 霧島店
- Foodaly 高岡店
- Foodaly 佐土原店
- Foodaly 赤江店
- Foodaly 青葉店
- マックスバリュ宮崎駅東店
- マックスバリュ南延岡店
- マックスバリュうきのじょう店
- マックスバリュ岡富店
- マックスバリュ清武店
- マックスバリュ島之内店
- マックスバリュ都北店
- マックスバリュ高鍋店
- 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4(2022)年2月

miyazaki
GIBIER
みやざきジビエ