

みやぎぎの
大地が育む
自然の恵み

Miyazaki Gibier Fair

みやぎぎジビエフェア

2023-2024

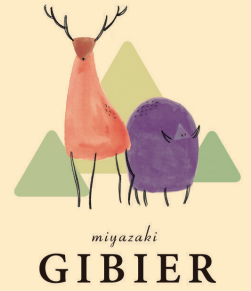
2023 11/18 sat ▶ 2024 2/18 sun

特設ホーム
ページは
コチラ！





「みやざきジビエ」を食べよう！



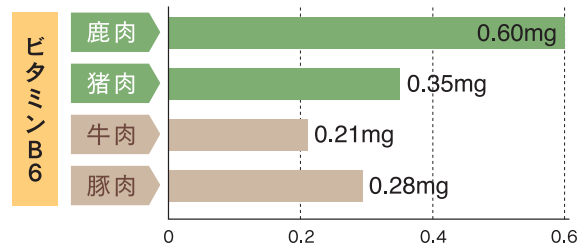
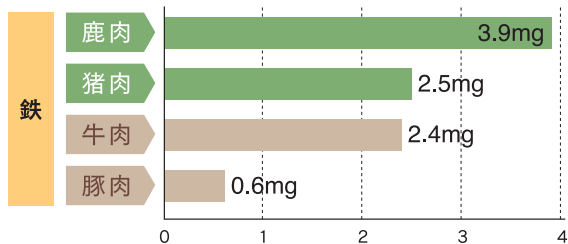
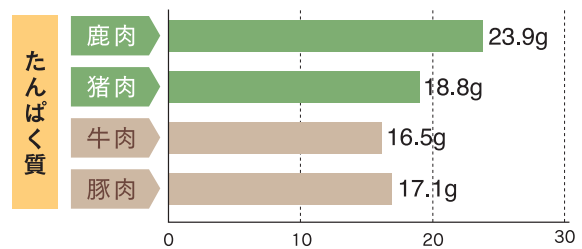
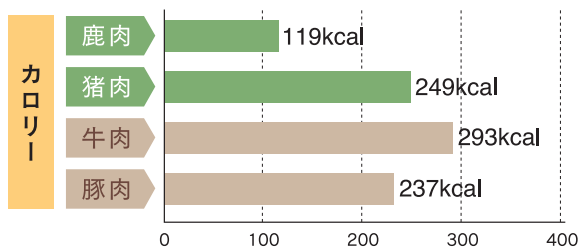
ジビエとは？

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、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 かたコース 赤肉
●豚肉：ぶた かたコース 脂身つき (100gあたり)

※出典：「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」文部科学省
https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_00001.htm



アスリートフードマイスターに聞く

食材としても優秀な

ジビエの魅力



撮影協力/イタリア料理とワイン Pinoli

バランス良く食べることを基本とした パフォーマンスを高める食事

アスリートフードとは、特別な物を食べることではなく、普通の食事と同様に主食・主菜・副菜・乳製品・果物などをバランス良く食べることが基本です。現代社会は食が豊富なので「とりすぎる傾向」にあって、食べ過ぎて成人病になることも。一般的にはとりすぎないことが大切です。

その上で、アスリートの場合は、日常生活の分にプラススポーツに必要な栄養が不足しないことを考慮し食事をとります。

アスリートフードマイスターとしての活動

活動は多岐にわたります。部活動やスポーツ少年団の保護者向けの栄養講話、個人のアスリートの食事面でのサポート、ダイエットサポート、企業との商品開発・アンバサダーなどを行っています。今年3月まではMRTラジオに出演しレシピの提供などを行っていました。

趣味で始めた器作りをきっかけに料理に興味を持ちました。一度、宮崎を離れたとき、改めて宮崎の食の豊かさに気づきました。宮崎に戻り、30歳から始めたマラソンで「ホノルルマラソン出場」を目標に掲げトレーニングをすることになり、食べたもので自分の体が作られていくことの大切さを知り、料理にも興味わき調理師免許を取得し、今につながっています。

鉄分が豊富で、ビタミンB群のバランスも◎

シカとイノシシのお肉はどちらも鉄が多く含まれることが大きな特徴です。しっかりと処理されたものであれば臭みもなくスープなどの煮込み料理など調理しやすいですよ。鉄分を多く含むので、貧血になりやすい女性アスリートやラグビーやサッカーなどのコンタクトスポーツを行う方にもお勧めしたい食材です。

中でも特徴的なのが、ビタミンB群をバランス良く含んでいることです。ビタミンB群は、三大栄養素(タンパク質、脂質、糖質)の代謝に大きく関わる栄養素です。ビタミンB1、B2、B6、B12などをビタミンB群といいます。豚肉はビタミンB1を豊富に含むことで知られていますが、ジビエの場合はこの三大栄養素のエネルギー代謝に関わるビタミンB群をバランス良く含んでいて、一般的な食事に取り入れるにはとても優秀な食材といえます。ただし、鶏肉だけ、ジビエだけ、など偏った食材を摂取することよりも、基本の三食の食事に取り入れ、多くの食材からまんべんなく色々栄養素を取り入れることが大切です。

まだ食べたことがないという方も多いので、もっとジビエが普及し身近な食材になると良いですね。新鮮な鹿肉のステーキやローストビーフなどを提供しているお店もあるので、一度味わってみるといいと思います。北海道のジンギスカンのように、宮崎の人気郷土料理となるようなジビエを使ったメニューが開発されると、たくさんの人にその魅力が伝わるとと思います。

優秀な食材の一つなので、取り入れる一つの選択肢としてもっと身近になってほしいですね。



持永 なつき さん

【profile】

アスリートフードマイスターコミュニティ宮崎代表・食育ティーチャー
自治体主催の講話や指導、メディア出演など活動は多岐に渡り、スポーツはもちろん健康維持のための食事のアドバイスなども行っています。
趣味はマラソン、トレイルランニング、陶芸、弓道。

みやざきジビエフェア 2023-2024 参加店紹介

県内26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P9参照

※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。



鹿肉のたたき月見へべすポン酢

1,089円(税込)

宮崎のジビエ(鹿肉)に大根おろしと卵黄を添えて、宮崎特産のへべすを使ったポン酢であっさりとした味わいに仕上げました。

下記掲載の系列店にてお楽しみいただけます。

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

提供期間：2024年1月5日～2月3日

材料の仕入れ状況によりご提供内容や時期が変更になる場合があります」

01 | ここちや本店

宮崎市



TEL.0985-31-5676

住 宮崎県宮崎市中央通6番3号ウエストビル1F

HP <https://kokochiya.owst.jp/>

営 17:00～23:30 (LO23:00)

休 元旦のみ

02 | はればれ

宮崎市



TEL.0985-65-8833

住 宮崎県宮崎市中央通6番3号 ウエストビル1F

HP <https://miyazaki-harebare.owst.jp/>

営 17:00～23:30 (LO23:00)

休 元旦のみ

03 | あっぱれ食堂

宮崎市



TEL.0985-64-9995

住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目8-12 吉田ビル1F

HP <https://appareyokudo.owst.jp/>

営 17:00～23:30 (LO23:00)

休 元旦のみ

04 | みやざき晴夜 Hareruya

宮崎市



TEL.0985-64-9003

住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目1-14 ラレーエビル1F

HP <https://appareyokudo.owst.jp/>

営 17:00～23:30 (LO23:00)

休 元旦のみ

05 | みやざき晴海 Hareumi

宮崎市



TEL.0985-65-7792

住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目9-1 カメラセキモビル1F

HP <https://miyazakihareumi.owst.jp/>

営 17:00～23:30 (LO23:00)

休 元旦のみ

06 | みやざき晴マチ

宮崎市



TEL.0985-83-0222

住 宮崎県宮崎市中央通3番1号

HP <https://akr1030446481.owst.jp/>

営 17:00～23:30 (LO23:00)

休 元旦のみ

07 | Japanese Restaurant りょう

宮崎市

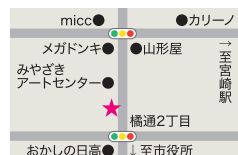
猪肉を特製味噌でじっくり煮込み、調理できる限界の柔らかさの状態に薄衣に包みカツに仕上げました。驚きの食感と奥深い和の風味を楽しんでください。



Menu

- 京風ゆず味噌煮 1,450円(税込)
- しか肉のロースト 1,450円(税込)
- 鹿のジビエ餃子 500円(税込)
- 猪のジビエ餃子 500円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日



TEL.0985-26-1515

住 宮崎市橋通西3丁目1-24
HP <http://ryo-garden.com>
営 17:00～24:00(LO23:00)
休 日曜日



08 | 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：2023年11月18日～2024年2月18日



TEL.0985-22-5798

住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目1-24
HP <https://www.miyazaki-suginoko.net/>
営 17:00～22:00
休 日曜日

09 | 若草HUTTE & co-baMIYAZAKI

宮崎市

美郷町の鹿肉を使用。滋味深いジビエの肉肉しさは残しつつ、食べやすいソーセージに。パン屋りょう(美郷町)のライ麦パンにザワークラウトと粒マスタードを挟んだシンプルワイルドなスタイル。



Menu

- 美郷鹿ホットドッグ 700円(税込)

提供期間：通年



TEL.0985-41-5359

住 宮崎市橋通東3-5-33
HP https://www.instagram.com/wakakusa_hutte/
営 10:00～18:30(ホットドッグのLO 17:00)
休 月曜日(祝日の場合は翌日火曜)

10 | UPPER YARD 青島店

宮崎市

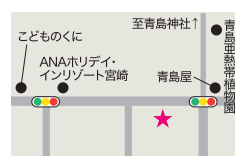
鹿肉をスパイスでメキシコ風の味付にしタコスにしました。マサ粉(トウモロコシ粉)から捏ねたトルティーヤの香りと相性抜群です。



Menu

- 鹿ジビエのタコス 450円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18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

11 | 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。県産の狩猟イノシシ肉を店内加工したチャーシューのどろける食感が特徴です!



Menu

- 特製猪ラーメン 1,500円(税込)

提供期間：2023年12月1日～2024年2月29日



TEL.0985-27-6994

住 宮崎市花ヶ島町赤江町1377
HP www.facebook.com/daiki~chiramen.miyazaki
営 11:00～売り切れ次第終了
休 不定休

12 | 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

13 | GIGLI(ジリー)

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：2023年10月上旬～2024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 12:00~15:00(LO13:00) 18:00~22:00(LO20:30)

休 不定休



14 | 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

シカ肉のラゲースソースのスパゲッティ

1,500円(税込)

提供期間：2023年11月18日～12月18日



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

15 | ふらんす食堂Bistro マルハチ

宮崎市

宮崎本州鹿を手切りでミンチ上にしてハンバーグ状にしました。ソースは緑胡椒を効かせた濃厚なソースとなります。



Menu

宮崎本州鹿のフリカデル

1,580円(税込)

提供期間：2023年11月18日～12月16日



TEL.0985-72-6862

住 宮崎市橘通東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)



16 | ガード・リヨン

三股町

色が綺麗で酸味のあるブルーベリーソースはローストした鹿肉にピッタリです!



Menu

シカ肉のコンソメスープ

800円(税込)

シカ肉(ロース又はもも肉)のロースト

1,800円(税込)

提供期間：2024年1月4日～2024年2末日



TEL.0986-52-6531

住 宮崎県北諸県郡三股町蓼池5318

営 昼11:30~14:30 夜18:00~21:00

休 不定休(要予約)

17 | こい心みやうち

都城市

厳選した雌のイノシシ肉で作る味噌仕立てのぼたん鍋を古民家で提供しています。主人自ら仕留める「鉄砲鍋」は臭みがないと評判です。



Menu

●猪 ぼたん鍋 2,800円(税込)

●猪 すき焼き 2,800円(税込)

●猪 しゃぶしゃぶ 2,800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/

営 18:00~22:00(LO21:00)

休 火曜日



18 | 都城グリーンホテル

都城市

あまり馴染みのな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、食べやすく、そして味付けもさっぱりと仕上げました。ぜひ一度ご賞味ください。



Menu

鹿しゅうまい 鹿汁あんかけ

(宴会料理の一品として提供)

4,400円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日



TEL.0986-25-6111

住 都城市栄町27-2-1

HP <https://www.0986green.com/>

営 ~21:00

休 12月31日~1月1日

19 | Blanc de chateau Chez ken

都城市

鹿ロース肉へ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：2023年11月18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(L013:00) 18:00~21:00(L020:00)

休 火曜日(月・木のディナーは予約のみ対応)

20 | 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

みやぎジビエ 鹿ステーキカレー

2,180円(税込)

みやぎジビエ 猪かつカレー

1,580円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18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



21 | 西米良温泉 ゆた〜と

西米良村

西米良村の大自然でとれたクセのない天然の鹿肉をローストしサラダ風に仕上げました。



Menu

●もみじぼたんメンチ 550円(税込)

●鹿のローストカルパッチョ 730円(税込)

●猪なべ 800円(税込)

●鹿シチュー 830円(税込)

●猪鉄板焼き 1,000円(税込)

●ジビエ丼 1,300円(税込)

提供期間：2024年1月18日～2024年2月18日



TEL.0983-41-4126

住 宮崎県児湯郡西米良村大字村所260-6

HP <http://www.yutato.com>

営 11:00~15:00(L014:00) 17:00~21:00(L020:00)

休 水曜日

22 | 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)

●ジビエコース 6,000円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2月18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

23 | 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

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

24 | 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円(税込)

提供期間：2023年11月18日～12月18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

25 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 延岡市出北3丁目14-1

HP <http://calmhouse.jp>

営 18:00~22:00 (LO21:40)

休 月曜日・木曜日



26 遊食旬彩かわまさ

延岡市

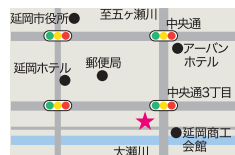
鹿もも肉でアスパラとチーズを巻き旨味を閉じ込めた一品です。ジビエと相性の良いクラフトビールや宮崎県産ワインなども揃えております。



Menu

鹿もも肉の
アスパラチーズ巻きあげ 880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



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/株式会社サンライフ…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/村所野産産館・西米良温泉ゆたと・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。

みやざきジビエフェア 2023-2024

Miyazaki Gibier Fair 2023-2024

県内の飲食店26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	ここちや本店
	はればれ
	あっぱれ食堂
	みやざき晴夜 Hareruya
	みやざき晴海 Hareumi
	みやざき晴マチ
	Japanese Restaurant りょう
	ふるさと料理 杉の子
	若草 HUTTE & co-ba MIYAZAKI
	UPPER YARD 青島店
	大吉ラーメン
	Dining&WineBar Botte
	GIGLI(ジーリ)

宮崎市	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・リヨン
都城市	こい心みやうち
	都城グリーンホテル
	Blanc de chateau Chez ken
	カレー専門店トブカ あいもこいもかふえ
西米良村	西米良温泉 ゆた〜と
	天星の透間 REBORN
	川の駅 百菜屋
延岡市	居酒屋かりこぼ
	レストラン カルムハウス
	遊食旬菜かわまさ

合計33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
 宿泊クーポン
 30,000円



1名様

2枚
コース

シカ革二つ折れ財布
 えびの産野生鹿革使用

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

30名様

〈幸ワトリ線〉

郵便はがき

8808790



料金受取人払郵便



差出有効期限
 2024年2月20日
 まで(切手不要)

『みやざきジビエフェア
 2023-2024』
 スタンプラリー事務局
 (MRTアド内) 行

宮崎市橘通西4丁目1-32
 MRTテラス



(必ずご記入ください)

氏名	フリガナ	性別	男・女 (いづれかに○)
	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。)

イノシシ汁～味噌仕立て～



材 料 (2～3人分)

猪肉薄切り 150g(切り落とし、こまなど)
ごぼう 1/2本
大根 8cm
にんじん 1/2本
さといも 5個(下湯でしておく)
こんにゃく 1/3個
味噌 適量(平均50～60g)
酒 50cc
しょうゆ 10cc
昆布 約5cm

作り方

- 1 野菜をお好みの大きさに切る。こんにゃくは手でちぎり、猪肉は一口大にしておく。
- 2 鍋に昆布を入れ、1の野菜と水を入れ強火にかける。沸騰したらアクを丁寧に取り、昆布を出し、弱火にする。
- 3 猪肉を2の鍋に入れ、酒を入れて鍋に蓋をし、野菜が柔らかくなるまで弱火で煮る。
- 4 野菜が柔らかくなったら味噌を溶き入れる。味を見ながらしょうゆを入れる。

(キリトリ線)



参加・応募方法

「みやざきジビエフェア 2023-2024」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)

シカ革
二つ折れ
財布

(2店舗目)

シーガイア
宿泊クーポン
30,000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 2023-2024 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。
(())

キリトリ線



開催期間

2023年11月18日(土)

2024年2月18日(日)

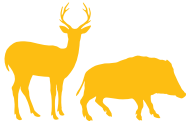
応募締切

2024年2月20日(火)消印有効

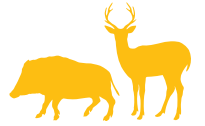
注意事項

- 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。

宮崎県内のジビエ加工処理施設のご紹介



捕獲から販売まで 日本唯一の自社完結企業 まつだ屋・ジビエ



延岡市の施設は、松原町にある「まつだ屋・ジビエ」(松田秀人代表取締役社長)。国道10号を挟んで土々呂中学校の真向いにあります。狩猟用のGPSやわななどを製造・販売している株式会社松田コーポレーションが2018年11月にオープンさせました。

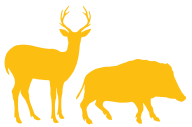
同社は15年、九州で初めて「認定鳥獣捕獲等事業者」(環境省)の認定を受けており、狩猟能力は折り紙付き。加工処理施設が完成したことで、捕獲・解体・加工・販売のすべてを自社で完結させる日本唯一の民間企業となりました。現在は15人の専属ハンターとラガー犬と呼ばれる約20頭の狩猟犬を抱え、延岡市をはじめ、高千穂町や日之影町など主に県北地域で活動。年間約1000頭のシカと約200頭のイノシシを捕獲・処理しています。

ジビエとなった肉は、ももやロースなどの部位単位としてのほか、ウイナーやハンバーグなどの加工品も加工処理施設に隣接する直売所で販売。また、通販サイト等でも取り扱っています。

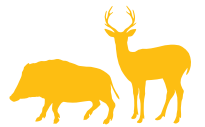
「うちの肉はスッキリとした味が特徴。一度食べればその良さが分かると思います」と肉の質の高さに絶対的な自信を持つ松田社長は、処理施設をフル稼働させて、「もっと地域のために貢献していきたいです」と将来像を描いています。



(お問い合わせ)まつだ屋・ジビエ
TEL 0982-37-6161
〒889-0511 宮崎県延岡市松原町4-8931-2



九州で初めて国産ジビエ認証取得 西米良村ジビエ処理加工施設



西米良村の施設は、上米良公民館近くにある「西米良村ジビエ処理加工施設」。株式会社米良資源開発(小佐井武憲代表取締役)が同村の指定管理事業者として運営しています。

以前からシカやイノシシなどに頭を悩ませてきた同村は、有害獣対策の一環として同社の前身である上米良地域資源活用活性化協議会を設立し、「上米良地区資源活用加工所」でジビエ事業を開始。18年には「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」(農林水産省)の基準を満たした現在の施設を整備し、翌19年に九州初、全国では4番目となる「国産ジビエ認証」を取得。安心安全な商品を提供できる体制を整えました。

処理加工施設は、50人以上の狩猟免許取得者が在籍する「西米良村鳥獣被害対策実施隊」と連携し、同村や西都市の一部の地域などで捕獲したシカやイノシシを年間約400頭のペースでさばいています。食用となったジビエは、村内の食事処等で堪能できるほか、村内の小中学校の給食でも提供され、通販サイトでも販売。

小佐井代表は「なんといっても私どもの施設は農林水産省のモデルですから」と衛生面を誇り、「ジビエはにおいが…なんて昔の話。今のジビエは風味豊かでおいしくヘルシーですよ」とPR。「もっとジビエが身近に感じられるように頑張っていきます。ぜひジビエを楽しんでください」と明るく呼びかけています。



(お問い合わせ)西米良村ジビエ処理加工施設
TEL 0983-36-1560
〒881-1413 宮崎県児湯郡西米良村大字上米良154-5

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	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
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
	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	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5年(2023年)11月

