

## 全国約1,370の飲食店、ホテル、小売店、ECサイトが参加し 国産ジビエの魅力を発信する「全国ジビエフェア」

# 「旅してジビ活！ご当地ジビエイベント」を紹介

鳥取県、岡山県、茨城県、和歌山県、三重県、京都府、奈良県、徳島県、富山県など各県で開催！

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省「2021年度全国ジビエプロモーション事業（ジビエフェア開催事業）」の事業実施主体として、全国の飲食店、ホテル、小売店、ECサイトなどで、国産の野生鳥獣肉（以下、ジビエ）を活用したメニューや商品の特設サイトで紹介する「全国ジビエフェア」を2021年11月1日より実施しています。本特設サイト内では日本各地で開催されているジビエフェアも紹介しています。

各県等が主催するジビエフェアでは、その地域のご当地ジビエが地元で味わえます。それぞれの地域でのジビエに対するこだわりやジビエ料理提供店の工夫、様々な美味しさが楽しめます。自身の住んでいる地域の美味しい食材を再確認したり、遠出の際の楽しみのひとつとして、全国のジビエを楽しんで頂くため各県や地域のジビエ関連フェアと連携し情報を発信しています。

今回は、12月現在開催中や近日開催予定のご当地ジビエイベント（9か所）について、ご紹介致します。

ご当地イベントの中では、例えば、地域の食文化で薬食として親しまれてきたし鍋や、夕日を見ながら食べられるジビエバーガー、温泉旅館で楽しめるジビエ料理、道の駅で購入できるジビエのお土産などが紹介されています。ぜひ、「プラスジビエ」で新しい食の発見や地域の良さの再確認、旅の楽しみを探してみてください。

また、都内の地域アンテナショップでご当地ジビエを味わえる人気メニューの他、全国のハンバーガーチェーン店で食べられるジビエバーガーをご紹介します。

旅してジビ活、旅気分でジビ活！ジビエを生活にちょっとプラスして、自分に、地域に、社会に、ちょっといいことをしてみませんか。

### ■12月開催中（予定）の「ご当地ジビエイベント」

- ・鳥取県、岡山県、茨城県、和歌山県、三重県、京都府、奈良県、徳島県、富山県

※開催順で記載

<https://www.gibier-fair.jp/prefecture-fair/>

### ■「全国ジビエフェア」参加店舗数

- ・参加店舗：1,370店舗  
（2021年12月17日時点）



▲特設サイト（12月時点）

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

## ■全国で開催されているジビエ関連イベント（12月17日時点）

2021/11/01～2022/1/31

### ■鳥取県 いなばジビエフェア

ジビエ利用量の多い鳥取県では様々なイベントを行っています。鳥取県東部の狩猟者、獣肉処理業者、食肉販売業者、飲食店などが連携する「いなばのジビエ推進協議会」では、ジビエを食べるか購入すると「ジビエ消費券」が当たるスタンプラリーを開催。期間中に、対象の店舗を利用し応募すると、毎月1回抽選でジビエ消費券が当たります。

主催：いなばのジビエ推進協議会（鳥取県）

<https://inabagibier.jp/news/1768/>

参加店舗：15店舗



2021/11/5～2022/1/23

### ■岡山県 ジビエカレースタンプラリー

岡山県内各地の飲食店が、岡山県産のジビエ肉を使ったオリジナルカレーを提供します。普段はカレーを出していないお店も登場します。3店舗まわると、シカの角を使ったスペシャルカレー Spoon が当たります。

主催：岡山県農林水産部

<https://www.stamprally.net/nljxhlwddnrmvbtm>

参加店舗：17店舗



2021/11/15～2022/5/31

### ■茨城県 八郷名物しし鍋マップ2021～2022

茨城県石岡市八郷のしし鍋は、「山鯨」と称されて冬の栄養補給食として、体を温める薬食とされてきました。15年目を迎える今年も、石岡で8店舗・大洗から1店舗のお店が参加し、期間中しし鍋を提供しています。

※事前予約が必要となります。

主催：茨城県石岡市

[http://www.yasato.or.jp/gourmet/image/map2021\\_02.pdf](http://www.yasato.or.jp/gourmet/image/map2021_02.pdf)

参加店舗：9店舗



2021/12/01～2022/2/28

### ■和歌山県 わかやまジビエフェスタ

和歌山県では、シカやイノシシを地域の資源として有効活用するため、わかやまジビエの安全・安心な供給や消費の拡大などに取り組んでいます。その一環として、わかやまジビエが一般に広く普及し、多くの方に食べていただけるよう県内飲食店・宿泊施設の協力を得て、88店舗で3カ月間「わかやまジビエフェスタ2021-2022」を開催します。

主催：和歌山県農林水産部 農業生産局畜産課

<https://www.wakayama-gibier.com/wakayama-gibier-festa/>

参加店舗：88店舗



2021/12/13～2022/1/31

### ■三重県 みえジビエフェア

三重県は、面積の約65%を森林が占め、清流宮川をはじめ数多くの美しい水系にも恵まれています。そんな三重の豊かな大自然の中で育ったシカやイノシシは、厳しい衛生基準をクリアし、安全で安心なおいしい「みえジビエ」となります。消費者の皆様へ、より一層みえジビエの魅力に触れていただくことを目的に、「みえジビエフェア」を開催します。

主催：三重県農林水産部 フードイノベーション課 イノベーション促進班

<https://www.miegibier.com/news/202112122014-3955/>

参加店舗：18店舗



## ■ 全国で開催されているジビエ関連イベント（12月17日時点）

2021/12/11～2022/2/13

### ■ 京都府 森の京都ジビエフェア

「森の京都」の食材の一つであるジビエの魅力発信と消費拡大のため、「第5回 森の京都ジビエフェア」を開催します。今回はジビエの中でも、シカ肉で様々なジャンルの料理を提供します。シカ肉は低脂肪でたんぱく質が豊富、貧血や冷え性予防に役立つ鉄分も多く含まれ、ヘルシーな食材として近年注目されています。33の店舗が素材を生かし、工夫を凝らしてオリジナルメニューを提供します。ぜひこの機会にジビエ料理を味わってみませんか。

主催：森の京都DMO、京都府南丹・中丹広域振興局  
<https://morinokyoto.jp/event/event-gibier2021/>

参加店舗：33店舗



2021/12/20～2022/2/28

### ■ 奈良県 ならジビエ料理フェア

「ならジビエ」及び「おいしいならジビエ提供店」の認知度向上と「ならジビエ」の消費拡大を目的として、「ならジビエ料理フェア」を開催します。期間中、対象店舗で「ならジビエ料理」を食べて各店舗で配布されるプレゼント応募用紙のアンケートに答えて応募すると、抽選で食事券などが当たります。※飲食される場合は、事前に予約が必要な店舗があります。詳しくは豊かな食と農の振興課HPをご確認ください。

主催：奈良県 豊かな食と農の振興課  
<https://www.pref.nara.jp/51737.htm>

参加店舗：26店舗



2021/12/25～2022/2/27

### ■ 徳島県 阿波地美栄まつり/ 阿波地美栄カレーまつり/ 阿波地美栄カフェまつり

徳島県では、捕獲した野生鳥獣を「地域資源」として有効活用し、「地域が美しく栄えて欲しい」との想いを込めて、徳島県内で捕れるシカやイノシシを「阿波地美栄（あわじびえ）」と名付け、ジビエの普及と消費拡大に取り組んでおります。

今年も以下の期間中、様々な「まつり」やキャンペーンを開催します。

- 阿波地美栄まつり 2021年12月25日（土）～2022年1月9日（日）
- 阿波地美栄カレーまつり 2022年1月8日（土）～1月23日（日）
- 阿波地美栄カフェまつり 2022年1月22日（土）～2月6日（日）
- 阿波地美栄パンまつり 2022年2月5日（土）～2月20日（日）
- 阿波地美栄激辛・大盛・揚げもんまつり 2022年2月19日（土）～2月27日（日）
- スタンプラリー 2021年12月25日（土）～2022年2月27日（日）

主催：徳島県鳥獣対策・ふるさと創造課 ジビエ推進担当  
<https://www.awaawa.com/150837>

参加店舗：募集中



2021/12～2022/3/31

### ■ 富山県 とやまジビエフェア

富山県では、イノシシ肉等の地域資源を活用した「とやまジビエ」の需要拡大に取り組んでいます。とやまジビエの認知度及び関心度の向上を図るため、県内の飲食店と連携して、消費者がとやまジビエに触れる機会を創出し、とやまジビエメニューを味わっていただく「とやまジビエフェア」を開催します。

主催：富山県農林水産部農村振興課中山間農業振興班  
<https://toyama-gibier.jp/>

参加店舗：31店舗



## ■東京都内で食べられるご当地ジビエ

東京都内でもご当地ジビエを味わうことができます。有楽町にある長崎県平戸の魅力が詰めた飲食店『おばんざいと串と酒 平戸からありがとう。』では、平戸で捕獲された猪肉100%を使用した話題の「平戸バーグ丼」を提供しています。

また、同所在地の『有楽町ひらど商館』は豊かな自然に恵まれた平戸市のアンテナショップとして、ジビエをはじめとする山の幸、海の幸、海外との交易の歴史を受け継ぐ南蛮菓子など、厳選された平戸の特産品を取り揃えており、東京都内でご当地ジビエをご購入いただけます。

飲食店： おばんざいと串と酒 平戸からありがとう  
住所： 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館 地下1階  
営業時間： 11:30～17:00（材料がなくなり次第終了になります）  
※営業時間は店舗SNSをご確認ください

提供メニュー名：平戸バーグ丼、平戸の汁なし担々麺、平戸いのししの切りたて生ハム、平戸いのしし各種串焼きなど（ジビエ関連以外のメニューも多数ございます）

販売店舗： 有楽町ひらど商館  
住所： 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館 地下1階  
営業時間： 11:00～19:00（定休日：不定休）※店舗SNSをご確認ください  
取扱産品： 農産品、農水産加工品、スイーツ、調味料  
（ジビエ関連商品）平戸いのしし缶詰、平戸いのししあらびきソーセージ、平戸いのししパテ・ド・カンパーニュ、平戸いのししロースハム、平戸いのししベーコンスライス、平戸いのししジャーキー、平戸いのししカレー



▲「平戸バーグ丼」  
写真提供：平戸からありがとう。

## ■全国で食べられるジビエメニュー

ロッテリアでは、持続可能でよりよい世界を目指す国際目標である「SDGs」（Sustainable Development Goals）」にも通じるジビエの普及・振興の取り組みにより、循環型経済の創出に貢献すべく、2016年4月から継続してジビエ鹿肉を使用した「ジビエ鹿肉バーガー」を全国エリアの店舗・数量限定で販売しています。

「国産ジビエ認証制度」※1の基準をクリアした工場で適切に処理した、低カロリーで鉄分豊富といわれている鹿肉のハンバーグパティに、今回はきのこの旨味を引き出した「3種きのこのコンフィ」と、「北海道チーズ」4種をブレンドした風味豊かなチーズソースをトッピングし、スライスオニオンとともに挟んだジビエ鹿肉バーガーを販売中です。

今までジビエを食べたことがない方から、ジビエ好きの方まで、プチ贅沢なご褒美バーガーをお楽しみ頂ける機会となっています。

販売店舗： 全国のロッテリア※2  
提供メニュー名：『ジビエ鹿肉バーガー（3種きのこのコンフィと北海道チーズ）』



出典：2021年11月17日  
株式会社ロッテリア「ニュースリリース」

※1：農林水産省が衛生的で安心安全なジビエを提供するために2018年にスタートした食肉処理施設を認証する制度です。日本ジビエ振興協会は認証機関に登録されており、ロッテリアの「ジビエ鹿肉バーガー」は「国産ジビエ認証制度」の認証を受けた施設で処理された鹿肉を使用しています。

※2：さいたまスーパーアリーナ店、八景島シーサイドオアシスFS店、ZOZOマリンスタジアム店を除く。また、数量限定のため販売していない店舗もございます。