

# おかやま ジビエガイド

Recipe, Restaurant, and Shop info

低カロリー！  
高タンパク！

岡山の自然に出合える  
ジビエ料理と精肉、  
加工品のショップリスト

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2(2020)年11月(初版)  
令和4(2022)年3月(第2版)

※無断転載・複写を禁じます。

# Introduction



シカロース肉のコンフィ

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、フランス料理界では、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、イノシシ肉はぼたん鍋など、猟師料理として昔から親しまれてきました。また、シカ肉は、処理施設「地美恵の郷みまさか (美作市)」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。

## Index

- 01 ジビエとは？
- 02 ジビエの栄養素と適切な衛生管理
- 03 飲食店ガイド
- 17 加工品ガイド
- 21 精肉取扱店ガイド
- 23 レシピガイド
- 25 市街地マップ
- 26 県全域マップ

## ジビエには嬉しい栄養素がたっぷり！



### シカ肉

低カロリーなのに高タンパクで鉄分も豊富です！



### イノシシ肉

疲労回復に効果があるビタミンB群を多く含んでいます！

### 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

低カロリー

高タンパク

鉄分豊富

ビタミンたっぷり

## 適切な衛生管理の下で流通

この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たジビエです。

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れるため、「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン」を策定しています。



「地美恵の郷みまさか(美作市)」でのシカの処理作業

## What's Gibier?

# 飲食店ガイド

ジビエのおいしさを、  
お店で味わおう!

岡山県内には、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うえ、お出かけください。

## How to Use

使い方

Essere  
essere cucinaria

新見産猪のカッスーラテリーヌコース/前菜  
ランチコース3,850円~(税込) テリーヌコース7,150円~(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ます。コースの前菜としてリッチに楽しんでいただけます。

要予約  
〒700-0808 岡山市北区田町2-13-1 SWISS西川2F  
TEL 086-831-1575  
営業時間 12:00~15:00 18:00~22:00  
休火 通年  
URL <https://essere1575.wixsite.com/essere>

イオンモール 松村耳鼻科 信用金庫

- ① 店名
  - ② ジビエメニュー名と価格(税込)  
お店おすすめのジビエメニューを紹介しています。
  - ③ お店とジビエメニューの紹介  
お店からのメッセージを掲載しています。
  - ④ ジビエメニューの提供について  
ディナーのみ、ランチのみ、要予約など、ジビエメニュー提供の条件を記載しています。
  - ⑤ Shopデータ  
住は所在地、電は電話番号、営は営業時間、休は定休日、期はジビエメニューの提供期間、iはホームページを表しています。
  - ⑥ アクセスマップ  
お店周辺の簡略化した地図を掲載しています。
- ※掲載している情報は、令和4年(2022年)3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……9ページ

美作エリア……12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円(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

- 住 岡山市北区表町 3-9-33
- ☎ 086-234-3577
- 営 12:00~15:00 (LO14:00)  
18:00~22:00 (LO21:00)
- 休 月(火は18:00~)
- 期 冬期



## エッセレ essere cucina italiana



新見産猪のカッスーラテリーヌ仕立て コース/前菜 ランチコース4,950円(税込)~、ディナーコース8,250円(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きます。

### 要予約

- 住 岡山市北区田町2-13-1
- SWISS西川2F-B
- ☎ 086-206-1575
- 営 12:00~15:00  
18:00~22:00
- 休 火 期 通年
- 📍 <https://essere1575.wixsite.com/essere>



## だるまてい 達磨亭



鹿のコンソメ 鹿のハム添え 1,210円(税込)

岡山産の鹿をクラシックな技法で鹿肉の旨味あふれるスープに。自家製の鹿のハムと共に味わってください。

### ディナーのみ

- 住 岡山市北区平和町3-24
- ☎ 086-232-3977
- 営 17:30~22:00
- 休 水
- 期 11~12月
- 📍 <https://torioclub.jp/darumatei/>



## オーケーカレー スパイス キッチン OKCurry SPICE KITCHEN



猪のキーマカレー 1,580円(税込)

広くおしゃれな店内で創作スパイス料理が楽しめるお店。塩と油にこだわるOKCurryがジビエのカレーをスタート。低温調理でホロホロに煮込んだ猪を独自のスパイスにあわせ、オリジナルのBBQソースをトッピングした多国籍な仕上げ。舌でも目でもおいしい絶品キーマカレー。

- 住 岡山市北区表町2-3-52
- ☎ 086-225-9569
- 営 11:00~15:00 /  
火・水17:00~21:00
- 休 なし
- 期 火・水11:00~15:00
- 📍 <https://okcurry.business.site/>



## グルマン ソノワ Gourmand Sonowa



猪のサルシッチャ 770円(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

- 住 岡山市北区中山下 1-5-32梅田ビル1階
- ☎ 086-238-6599
- 営 18:00~23:00
- 休 火
- 期 通年



## 美味しい野菜と自然派ワイン ナチュラルモン



メメルヴィアのミニキッシュ 3種盛り 1,408円(税込)

岡山のジビエ・米粉・野菜を使ったグルテンフリーのキッシュ。フランス・アルザス地方の郷土料理を岡山風にアレンジしました。テイクアウトも可能です。

### ディナーのみ

- 住 岡山市北区出石町1-4-20メゾン後楽園103
- ☎ 086-226-8201
- 営 火~日13:00~20:30 (LO20:00)
- 休 月 期 通年
- 📍 <https://prevenant.jp/>



## めろろ 芽楼



猪肉のチョップグリル 1,650円(税込)

2階は創作エスニックとジビエをコンセプトにしたDining bar、3階は県内では珍しい銘柄のお酒を取りそろえ、Sound System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

- 住 岡山市北区磨屋町7-26
- BMビル2階、3階
- ☎ 050-5451-5686
- 営 2階:18:00~1:00 (LO0:00) /  
3階:20:00~3:00 (LO2:30)
- 休 不定休 期 通年
- 📍 <http://mellow-okayama.com/>



ブラスリー プティモンタニュ



鹿肉の煮込み ブルーベリー風味  
2,000円(税込)

岡山ほか中四国で取れた鹿・猪・鴨肉の料理を提供しています。

要予約

- 住 岡山市北区蕃山町2-12  
ホームストハイツ蕃山町1階
- 電 086-230-1969
- 営 11:30~14:30  
17:30~22:00
- 休 水
- 期 通年



Osteria aon



猪肉の雪山ボロネーゼ  
1,380円(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下さい。他にも、「鹿肉のテリーヌ」「鹿肉のグリル」のジビエメニューがございます。

ディナーのみ

- 住 岡山市北区駅元町30-9
- 電 086-259-2008
- 営 17:30~24:00  
※ジビエの提供は23:00まで
- 休 日
- 期 通年



レストラン エスカリエ

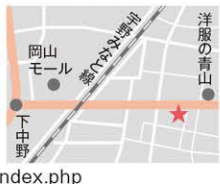


鹿روس肉のロースト 赤ワインソース(コース/肉料理)  
ランチコース2,640円(税込)~、ディナーコース8,250円(税込)~

岡山県産の鹿と猪を使い料理を作っています。コースの肉料理の中からジビエをお選びいただけます。フランス料理レストラン エスカリエで、ジビエの持つ美味しさをご堪能ください。

要予約

- 住 岡山市南区新保1611-1  
ガラクシアトーレ1階
- 電 086-239-9377
- 営 11:30~14:30  
18:00~21:00
- 休 水 期 通年
- 期 通年



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ドリンクセット 1,320円(税込)

「地恵の郷みまさか」の鹿肉を使ったキーマカレーは、化学調味料を使わず、スパイスは店でブレンドし、たっぷりのきのこで旨みを出しました。レモンを搾ってどうぞ。鹿ソーセージのバインミー(ベトナムサンドイッチ)もオススメ。どちらもテイクアウト可。鹿肉(冷凍)も販売しています。

- 住 岡山市東区寺山147  
岡山ガーデン1階
- 電 086-297-9355
- 営 9:00~17:00
- 休 年末年始
- 期 通年



イルヴィラジジョ  
ilvillaggio



イノシシのバスタ、シカのカツレツなど  
1,500円(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れる料理を提供します。

要予約

- 住 岡山市南区妹尾2373-37
- 電 086-282-4934
- 営 11:30~14:00(LO)  
18:00~20:30(LO)
- 休 月・日(不定休)
- 期 通年
- 期 通年



日本酒肉バル市場レストラン うどんこ



元祖 しかば重  
2,178円(税込) ※テイクアウト可

ステーキ、カツ、ラーメン、カレー、岡山名物デミカツ丼、ジビエコース料理などの各種メニューで鹿肉、猪肉をお楽しみいただけます。

終日完全予約制

- 住 岡山市南区市場1-1  
(中央卸売市場内)
- 電 086-238-0068
- 営 10:00~15:00(LO14:30)  
17:00~23:00(LO22:00)
- 休 なし 期 通年
- 期 通年



モエ  
Casual French MOET



吉備高原どんぐりのししのロティとパンタードのパロティース  
(コース/メイン料理)3,630円(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

- 住 岡山市東区東平島  
1214-10
- 電 086-297-2257
- 営 11:00~14:30  
18:00~21:00
- 休 水
- 期 11~2月



イーフラット  
耕作イタリアン E-Flat



鹿肉とラディッシュの玄米リゾット 1,180円(税込)

卵や乳製品を使わない、不ぞろい野菜専門のイタリア料理店です。規格外のため廃棄される野菜や、農業被害のために駆除されてしまう鹿や猪。私達はフードロス削減に特化した、真の地産地消を追求するレストランです。

- 住 赤磐市河本427-1
- 電 086-954-4058
- 営 11:30~15:00(LO14:00)  
18:00~21:00(LO20:00)
- 休 火 ※夜は金・土・日のみ営業
- 期 通年
- 期 通年



## アラビアーターマンマ



町内産イノシシ肉のサルシッチャのピッツァ  
1,595円(税込)

吉備中央町の猪肉ミンチと豚肉で手作りしたサルシッチャ(イタリア風ソーセージ)を贅沢に載せ、山椒のぴりっとした辛さと風味で、ジビエを更に美味しく感じていただける一押しのメニューです。

- ⑤ 加賀郡吉備中央町  
下加茂1074-4
- ☎ 0867-34-9033
- 🕒 11:00~15:00  
(LO14:30)
- 📅 月・火(祝日の場合は振替)
- 📅 通年



## 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3,000円(税込)

山の中で現役猟師の話聞きながら美味しいジビエを楽しめる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)

- ⑤ 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



## トラットリア自家製蕎麦 武野屋



しし肉みぞれのお蕎麦(デザート付)1,628円(税込)  
※1日10食限定※要相談

蒜山のそば粉を使った自家製のそばにシシ肉の旨みをのせ、コラーゲンたっぷりの出汁で召し上がって頂きます。

- ⑤ 倉敷市阿知3-18-18
- ☎ 086-441-2983
- 🕒 11:00~14:00  
17:00~22:00
- 📅 休 水
- 📅 12~2月
- 📅 ① <http://takenoya-kurashiki.com/>



## ジビエ居酒屋 台杉



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

- ⑤ 倉敷市寿町3-3
- ☎ 086-441-2539
- 🕒 17:00~23:00
- 📅 休 日・月
- 📅 通年
- 📅 ① <http://zibieizakaya-daisugi.smafo.biz/>



## 備中エリア

## Riva



イノシシのロース肉とモモ肉のハムのサラダとリエットの盛り合わせ(一例) 980円(税込)~

シシ肉のロースとモモ肉を燻製してハムにしています。それぞれの食感と旨みを同時に楽しんで頂く料理です。サラダ、リエットと一緒に楽しんでください。時期によりメニューは変更いたします。

### ディナーのみ

- ⑤ 倉敷市阿知2-22-3
- ☎ 086-434-0500
- 🕒 11:30~13:30 (LO)  
18:30~21:30 (LO)
- 📅 休 水
- 📅 通年



## 三宅商店



天然のしし肉のしゃぶしゃぶ  
4,400円(税込) ※4名様~(土曜日は2名様~)

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。

- 17:00~21:00 / 3日前までに要予約
- ⑤ 倉敷市本町3-11
- ☎ 086-426-4600
- 🕒 11:30~17:30、土11:00~19:30、日8:30~17:30
- 📅 休 日
- 📅 10~5月
- 📅 ① <https://miyakeshouten.com/>



## 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円(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。

- 10:30~ / 予約不要
- ⑤ 倉敷市津2829
- ☎ 086-435-0046
- 🕒 9:00~17:30  
(12~2月は~17:00)
- 📅 休 日
- 📅 3~4月
- 📅 ① <https://miyakeshouten-sakazu.com/>



たましま 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  
1,000円(税込)

しっとり柔らかく鹿肉の旨みを存分に引き出せるように調理したロースト。赤く見える部分も中心部まで低温でじっくり火入れしていますので、衛生的にも安心してお召し上がり頂けます。

仕入れ状況による

- 住 倉敷市新倉敷駅前2-91-1
- 電 086-486-5089
- 営 11:00~15:00  
18:00~24:00
- 休 日/ランチ:日・祝、  
第1・3月
- 期 通年



ブルミエ



鹿のトット  
1,480円(税込)

鹿肉を挽いて、フォアグラを中心にパイ生地で作って焼きたての一品を、美観地区に佇むランチレストランで、どうぞお召し上がりください。

ディナーのみ/要予約

- 住 倉敷市中央1-5-13
- 電 086-422-3600
- 営 11:30~14:30  
17:30~21:00
- 休 水 期 10~3月
- 📍 <https://premier.gorp.jp/>



はくび 味の庄 伯備



はたん鍋  
3,300円(税込)~

狩猟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、猪の生姜煮もオススメ。

要予約

- 住 新見市西方469-1
- 電 0867-72-3125
- 営 11:00~22:00(L020:00)
- 休 元旦
- 期 通年
- 📍 <https://www.sabazusi.com/>



いなや そば道場 田舎屋



いのしそば  
1,100円(税込)

天然いのししのチャーシュー入り手打ちそばです。材料はすべて地産物の逸品食です。

- 住 新見市草間8729-2
- 電 0867-74-2077
- 営 10:30~15:30
- 休 月
- 期 通年
- 📍 <http://inakayakusama.com/>



ゆうりんあん カフェ 有鄰庵



猪肉のしゃぶしゃぶ丼ランチ  
1,850円(税込)

「美味しい食で獣害問題の解決」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。

ランチのみ

- 住 倉敷市本町2-15
- 電 086-697-6222
- 営 11:00~17:00
- ※その日の商品が売り切れ次第閉店
- 休 不定休 期 通年
- 📍 <https://yuurin-an.jp/>



くらしき 窯と南イタリア料理 はしまや



はしまや風 いのししのスコットディート  
時価(コース料理にて提供)

信頼する生産者のみ使用する「安全・安心」で「上質」なジビエを取り扱います。狩猟の有無でご提供できるか否か不明です(天然物ですのでご了承ください)。

ディナーのみ/要予約

- 住 倉敷市東町2-4
- 電 086-697-5767
- 営 11:30~14:30(L013:30)  
18:00~22:30(L021:30)
- 休 火 ※臨時休業日あり
- 期 11月以降(12月がメイン)
- 📍 <https://www.t-hashimaya.com/>



美作エリア

さいざいちゃ 道の駅 彩菜茶屋



はたん焼き定食  
980円(税込)

「地美恵の郷みまさか」直送の猪肉を、彩菜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

- 住 美作市明見167
- 電 0868-72-8311
- 営 11:00~15:00(L014:45)
- 休 年末年始
- 期 11~2月
- 📍 <http://www.sai2.jp/>



にしや みまさかてん  
西の屋グループ 美作店



鹿肉の竜田揚げ  
630円(税込)

低カロリーで脂肪分が少ないけれど、栄養価に優れたジビエを当店でご賞味ください。

- 住 美作市入田145-1
- ☎ 0868-72-2200
- 営 9:00~20:00 (LO)
- 休 第1-3火
- 期 通年
- 🌐 <http://www.nishinoya.co.jp/mimasaka/index.html>



せんけや  
善家屋



ししどん 680円(税込)

地元美作産の猪肉を使った料理が楽しめるお店。じっくり煮込んだ猪肉を使った「ししどん」や一人鍋しゃぶしゃぶなど、猪肉の美味しさを存分に味わっていただけるメニューになっております。

- 住 美作市湯郷323-1
- ☎ 090-1658-1000
- 営 11:00~14:00
- 休 月~水
- 期 通年



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 タリアテッレ  
1,350円(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。

- 住 勝太郎勝央町勝間田586-4
- ☎ 0868-38-1183
- 営 11:00~21:30 (LO)
- 休 火
- 期 11~3月
- 🌐 <http://piatto-nono.com/index.html>



てい たまちてん  
もみじ亭 田町店



ぼたん鍋 2,500円(税込)

「横野の滝」の流しそ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
- 住 津山市田町55
- ☎ 0868-22-2644
- 営 11:30~14:00  
18:00~21:00
- 休 日・祝
- 期 通年



道の駅 あわくらんど



猪カツ定食  
2,050円(税込)

「地美恵の郷みまさか」の猪肉を使用しています。揚げたてサクサクの猪カツを、すりおろしたゴマを入れた絶品タレでお召上がりください。

- 住 英田郡西粟倉村影石418
- ☎ 0868-79-2331
- 営 10:00~17:00 (LO16:20)
- ※季節などにより変更あり(要確認)
- 休 なし 期 通年
- 🌐 <https://awakura-gr.com/>



おんせん もと 湯  
あわくら温泉 元湯



鹿肉ミートパスタ  
1,100円(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ります。

- 住 英田郡西粟倉村影石2050
- ☎ 0868-79-2129
- 営 15:00~21:30  
(食事LO20:30/  
ドリンクLO21:00)
- 休 水 期 通年
- 🌐 <http://motoyu.asia/>



おりべ  
日本料理 織部



ぼたん鍋  
一人前4,400円(税込)

関西と東海地方で修業した店主の確かな技術で、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
- 住 津山市田町12-3
- ☎ 0868-22-1373
- 営 11:30~14:00  
17:00~22:00
- 休 日 期 11~2月
- 🌐 <https://oribe-tsuyama.gorp.jp/>



かも  
ウッディハウス加茂



鹿(ロースト)、猪鍋  
4,000円(税込)(小鉢、刺身、めん付)

加茂産の鹿とメス猪を丁寧に血抜きして、清流に一日さらし臭みがありません。

- ディナーのみ/要予約
- 住 津山市加茂町中原516-1
- ☎ 0868-42-4466
- 営 11:00~14:00  
17:00~21:00 (予約制)
- 休 月
- 期 シカ:通年/  
イノシシ:11~3月





お食事処 **どんぐり**



鹿肉の和ハーブグリーンカレー  
1,200円(税込)

鹿肉と和の香草(しそ、みょうが、柚子など)13種を使用したグリーンカレーです。青とう辛子を加えていて少し辛口です。

- 住 苫田郡鏡野町上齋原 516-4
- 電 0868-44-2256
- 営 10:00~14:00
- 休 土・日・祝
- 期 通年
- 1 <https://nonomon.jimdofree.com/>



アエル  
里山レストラン **Aelu**



猪鍋ランチ  
1,980円(税込)

鏡野町産で、丁寧に下処理された旨味のある猪肉、鹿肉を気軽にランチで召し上がって頂けます。

- 住 苫田郡鏡野町奥津川西 261
- 電 0868-52-0790
- 営 11:00~14:00
- 休 木
- 期 11~3月
- 1 <https://www.aelu-okutsu.com/>



きふ さと  
季譜の里 (宿泊施設)



猪の味噌しゃぶジビエ鍋会席  
※1泊2食付(和室、平日) お一人様25,830円(税込)

美作産天然の猪肉は、臭みはなく、豚肉よりもしっかりとした旨味があります。この猪肉をしゃぶしゃぶにして特製味噌と山椒をつけて味わえば体験したことのないような美味しさが口いっぱい。冬の贅沢を存分に楽しめます。

- 宿泊予約と合わせて1週間前までに要予約
- 住 美作市湯郷180
- 電 0868-72-1523
- 営 宿泊のみ(夕食18:00~)
- 休 不定休※年に数回休館日あり
- 期 12~2月中旬
- 1 <https://www.kifunosato.com/>



そら  
山人の宿 **ことぶき荘** (宿泊施設)



猪肉・鹿肉味わいプラン  
1泊2食付き8,800円(税込)

自らが猟師で山に入るため、ジビエ肉の良さを知っています。特に質の良いものをご提供させていただきます。

- 要予約
- 住 苫田郡鏡野町奥津川西 336
- 電 0868-52-0558
- 営 15:00~
- 休 なし
- 期 11~3月
- 1 <http://kotobukiso.net/>



わびすけ すいとんぼろ  
有限会社侘助(粋香房)



猪餃子 550円(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を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。

- 住 真庭市蒜山上福田 1205-403
- 電 0867-66-3190
- 営 11:30~14:30(土・日・祝は11:00~15:00) 17:30~21:00
- 休 火 期 通年
- 1 <http://www.suitonbo.com/>



さんろう  
農家民宿このひたいの宿 **山王ちぐら**  
(宿泊施設)



コース料理(例:前菜・串カツ・焼き物・猪骨スープの牦鍋)  
1泊2食付き8,800円(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
- 住 井原市大江町38
- 電 080-2412-8341
- 休 年末年始・盆
- 期 通年
- 1 <https://www.kijitora-shofukudo.com/>



いけだ や かじかえん  
池田屋 河鹿園 (宿泊施設)



香味みそ仕立て・ししの土鍋 2,500円(税込)※宿泊料別

棟方志功が設計した茶屋「妙知庵」などに往時の佇まいを残しつつ、2018年にモダンに生まれ変わった河鹿園。冬場に懐石コースの中の一品として提供されるのが「香味みそ仕立て・ししの土鍋」です。コクのある味わいを一人鍋で舌つつみ!

- 3日前までに要予約
- 住 苫田郡鏡野町奥津55
- 電 0868-52-0121
- 営 9:00~18:00
- ※受付時間
- 休 第2・4木 期 12~3月
- 1 <https://www.kajika-en.com/>



おくつ おんせん こめ や く ら ぶ  
奥津温泉 米屋倶楽部 (宿泊施設)



姫とうみそ仕立てのぼたん鍋 2,500円(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レストランの宿です。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
- 住 苫田郡鏡野町奥津196-5
- 電 0868-52-0016
- 営 9:00~18:00※受付時間
- 休 第1・3木
- 期 12~3月
- 1 <http://www.komeyaclub-okutsu.jp/>



# 加工品ガイド

天然の素材を生かした、魅力満載な加工品の数々！

## 和ハーブと鹿肉のグリーンカレー

972円(税込)/160g

鹿肉と約13種類の和ハーブが相性抜群の栄養たっぷりグリーンカレー。

鏡野やま弁クラブのもの ☎0868-44-2581



・コン猪缶詰 700円(税込)/70g

・猪ソーセージ 700円(税込)/3本入

・猪ハム 540円(税込)/55g

シャルキュティエ(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 通 http://torioclub.shop-pro.jp/

## 里山新見のめぐみ ジビエ肉味噌

(辛口・甘口) 700円(税込)/120g

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。

株式会社 米見

☎0867-94-2360 通 https://www.yonami-okome.jp/



・猪鹿スモークソーセージ

1,100円(税込)/200g(10本入)

・スモーク猪 6円(税込)/g当たり

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

## 手作りみまさか餃子 500円(税込)/14個入

美作市で獲れた猪肉をふんだんに使用し、食べると猪肉の風味が感じられる手作り餃子。自家栽培、美作産にこだわった野菜の甘みも楽しめるのが魅力です。解凍せず、冷凍のまま料理して手軽にお召し上がりいただけます。

おふくろの味工房 ☎0868-72-5310



・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円(税込)

源流の村、西粟倉村産の鹿肉を使った「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

通 https://store.gurugurumeguru.jp/

## ・美作の国 薬膳鹿肉黒カレー

## ・美作の国 鹿肉と鶏もみじの薬膳キーマカレー

各700円(税込)/180g

じっくり焙煎した小麦粉・牛脂・スパイスに、ソテーした国産玉ねぎとりんごの甘み、鹿肉の旨味がバランスよく調和した「黒カレー」。鹿肉の角切りと国産鶏もみじのムネミンチ入りでボリューム満点です。

「キーマカレー」は、玉ねぎとスパイスをじっくり炒めて香りを出し、トマトの酸味とバター&カシューナッツのkokoro深い味わいを加え、生クリームでまろやかに仕上げたインド風。鹿肉と国産鶏もみじの旨味が詰まった逸品です。

株式会社ウッディライフ

☎0868-75-2060 通 http://woody-life.co.jp/



## 猪ちまき 300円(税込)/個

地元産のイノシシ、シイタケ、もち米「ヒメノモチ」を使用したちまきをお届けします。

里山レストランAelu

☎0868-52-0790

通 https://www.aelu-okutsu.com/

# 加工品ガイド

## ・鹿肉の酒香漬・猪肉のピリ辛味噌漬

各1,944円(税込)

豊かな山々と美しい溪流に抱かれた美甘の自然の恵みをぜい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 通 http://shigeya-mikamo.com/



・ワイルドハンバーグ 1,440円(税込)/130g×3個入

・ワイルドフランク 840円(税込)/2本入

・ワイルドソーセージ 各840円(税込)/160g

「猪らしさ」と「使いやすさ」をテーマに、猪肉の特徴を活かした加工品を開発しています。特におすすめなのは、ワイルドハンバーグとワイルドフランク。ビールに合うスパイシーな味付けとはじける食感やみつきになりますよ!

有限会社ミナミ  
☎0867-72-8844 通 http://www.minami-ltd.co.jp/

## 鹿革の巾着バッグ 35,000円(税別)

軽くて柔らかい鹿革で作った巾着バッグ。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  
☎090-7202-5350  
通 http://www.shibuyakaban.com



## LODES (35R/こち)

1,300円(税込)~  
所要時間10~60分、対象年齢3歳~

岡山産の鹿革で作る、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  
☎0868-72-3550・080-6306-1227  
体験予約 http://kokochi.net/

## ジビエレザーの革小物

500円~12,000円(税別)

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。普段使えて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  
通 https://takejyu.com



## 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。

代表自らも捕獲した鹿肉や猪肉を提供するペットフード専門店です。特に低カロリーで高タンパクな鹿肉が、ペットに最適で大変喜ばれています。冷凍生肉ミックスやミンチが人気です。ドッグイベントでのジビエジャーキーや鹿角の販売も好評です。

猪鹿家  
☎090-5708-5462  
通 https://www.shishiya.jp/

## 岡山県産 猪肉クッキー 450円(税込)/100g

ジビエ専門店おすすめの野生の鹿肉や猪肉などを使い、安心安全な国産食材にこだわった、低カロリーのおやつ。栄養分を確保するため特殊な乾燥法で丁寧に仕上げられています。自社工房から新鮮な作り立てをお届け!

ジビエ専門店あい庵  
☎086-250-7361 通 http://aian-kobe.com/index.html



## ペット用骨付きジャーキー

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!

かたくり市場 室 勉  
☎090-7502-6894






# ジビエ精肉取扱店ガイド

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。







## 自社処理 仕入販売

 所在地  電話番号  営業時間  定休日  取扱期間  通販可

## 加茂川ふるさと交流プラザ

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

## くろせ農園

 住 岡山市北区建部町角石畝1747  
 電 086-722-5003  営 8:00~17:00  休 なし  
 期 通年  <http://kurose-farm.jp/>

## 食肉処理センター台杉

 住 倉敷市祐安1007-4  
 電 086-421-2621  
 営 不定  休 不定休  期 通年

## ジビエ居酒屋 台杉

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

## 道の駅 久米の里

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

## 木村英昭

 住 津山市上高倉1888  
 電 0868-29-1706  
 営 8:00~17:00  休 なし  期 11~4月

## 地美恵の郷みまさか

 住 美作市平福600-1  電 0868-75-4400  
 営 8:00~17:00  休 月  期 通年  
 <http://www.e-dkt.co.jp>

## 道の駅 彩菜茶屋

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

## 道の駅 奥津温泉

 住 苫田郡鏡野町奥津463  
 電 0868-52-7178  
 営 9:00~17:00  休 不定休  期 通年


## 加茂川有害獣利用促進協議会

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

## 道の駅 かもがわ円城

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





## 道の駅 かよう

 住 加賀郡吉備中央町北1974  
 電 0866-55-6008  
 営 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

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





## (有)酒井畜産 酒井食肉店

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



## NPO法人 森の番人

 住 高梁市巨瀬町2386  
 電 090-1680-8299  
 営 不定  休 不定休  期 通年






## はくび

 住 高梁市正宗町2035  
 電 0866-22-0086  
 営 18:00~  休 不定休  期 通年

## 哲西郷趣膳 水上

 住 新見市哲西町上神代3620-1  
 電 0867-94-2352  
 営 7:00~19:00  休 日  期 通年

## S.B.H長尾 (special boar house)

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

## (有)ミナミ(おかやまジビエみなみ)

 住 新見市上市50-4  電 0867-72-8844  
 営 8:00~17:00  休 土・日・祝  期 通年  
 <http://www.minami-ltd.co.jp/>

## JA晴れの国岡山 あしん広場

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

## 道の駅 鯉が窪

 住 新見市哲西町矢田3585-1  電 0867-94-9017  
 営 8:30~18:00  休 なし  
 期 11~3月  <https://niimitessei.thebase.in/>






## 大原観光果樹園

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

## キジトラ招福堂

 住 井原市大江町38  電 080-2412-8341  
 営 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

 住 井原市芳井町吉井4110-1  電 0866-72-1645  
 営 8:30~17:30 (12~3月 17:00)  
 休 月・年末年始  期 通年

# 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

レシピ提供

はいばら きおり  
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。

材料(4、5皿分)

- 鹿ミンチ肉…200g
- オリーブオイル  
…大さじ1(肉を焼くため)
- 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(炒めるため)
- 赤ワイン…100ml
- トマト水煮(缶)…1缶(400g)
- 塩…小さじ1/2
- こしょう
- ショートパスタ…300g
- 塩(ゆでるため)
- パルメザンチーズ(粉チーズ)



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。

ポイント

鹿肉はあっさり脂控えめでヘルシー。シンプルなミートソースながら野菜もたっぷりとれるソースです。きのこやハーブを入れてアレンジしたり、ごはんにかけてピザ用チーズをかけて焼けばドリア風にも。

## イノシシ肉のデミカツ丼

レシピ提供

ながわ たえこ  
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。

材料(2人分)

【カツ】

- 猪肉ロースまたはもも肉…2枚
- ヨーグルト…大さじ2
- 小麦粉…大さじ2
- パン粉/塩/こしょう

【デミグラスソース】

- デミグラスソース缶…100g
- 水…50ml
- ケチャップ…大さじ1
- お好みソース…大さじ1
- めんつゆ…小さじ2
- 塩/こしょう

【そのほか】

- キャベツ…2、3枚
- ご飯…300g



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。
- 3 170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。

## いのししの角煮風

レシピ提供

ながお かずみ  
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。

材料

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

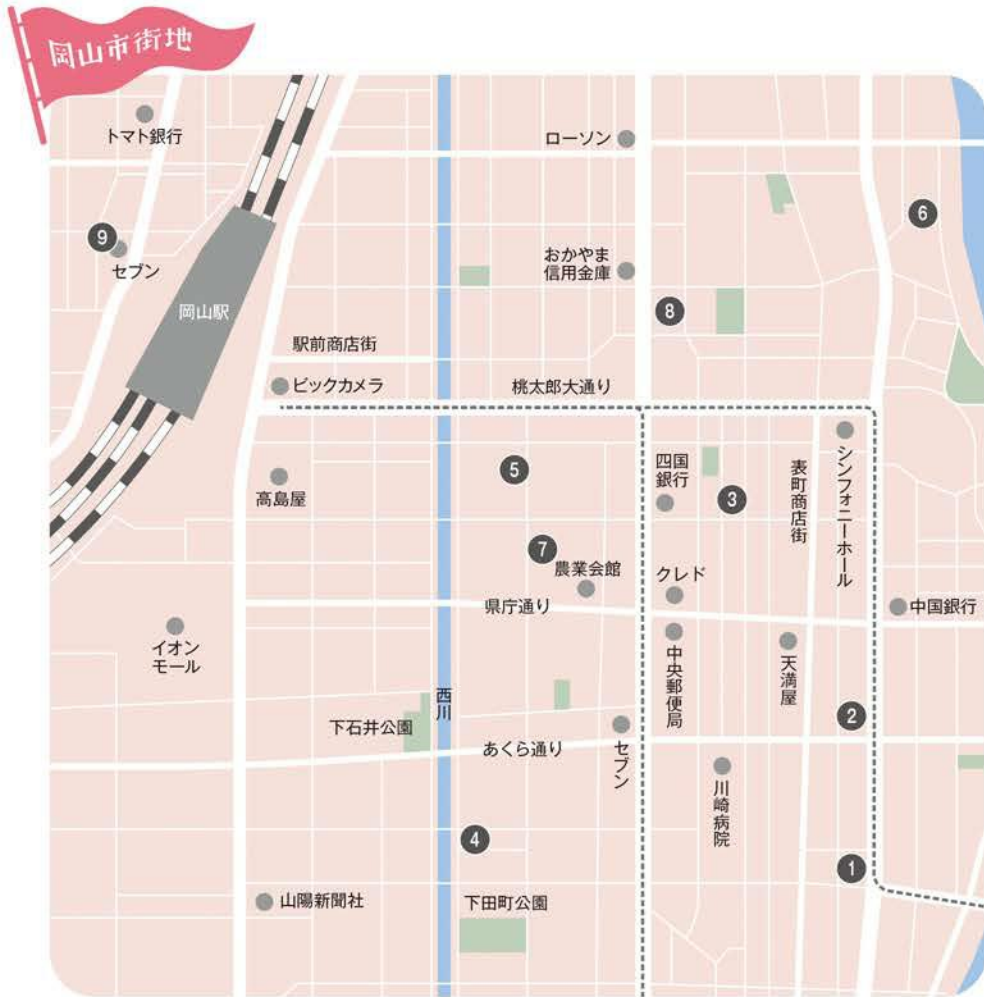
作り方

- 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
- 3 ②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

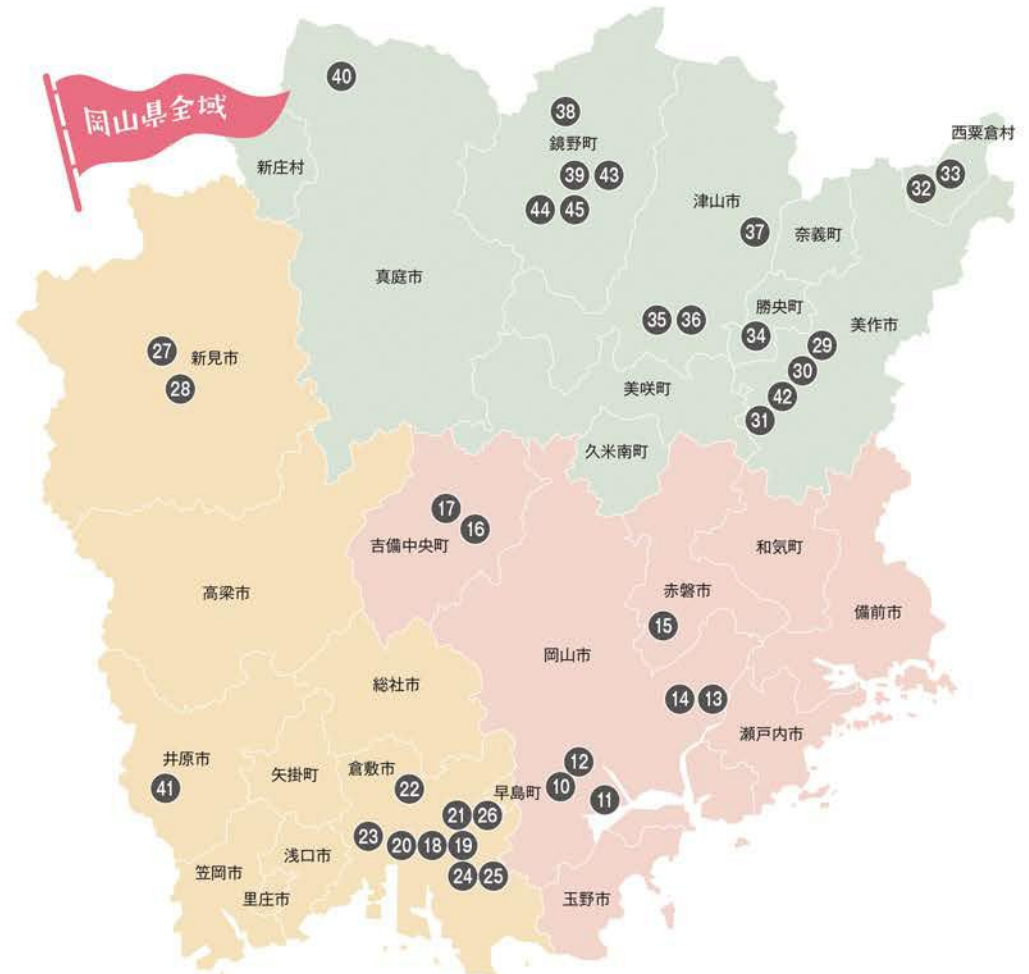
ポイント

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。

# 飲食店MAP



- ① イタリア料理 Carapan
- ② OKCurry SPICE KITCHEN
- ③ Gourmand Sonowa
- ④ essere cucina italiana
- ⑤ 達磨亭
- ⑥ ナチュレルモン
- ⑦ 芽楼
- ⑧ プラッスリー プティモンタニュ
- ⑨ Osteria aon



- ⑩ ilvillaggio
- ⑪ 日本酒肉バル市場レストラン うどん虎
- ⑫ レストラン エスカリエ
- ⑬ +1 Organic cafe & Market
- ⑭ Casual French MOET
- ⑮ 耕作イタリアン E-Flat
- ⑯ アラビアータ・マンマ
- ⑰ 加茂川有害獣利用促進協議会
- ⑱ Riva
- ⑲ トラットリア自家製蕎麦 武野屋
- ⑳ ジビエ居酒屋 台杉
- ㉑ 三宅商店
- ㉒ 水辺のカフェ 三宅商店 酒津
- ㉓ 玉島バル Bruno / Tamashima.LUNCH.STAND
- ㉔ ブルミエ
- ㉕ カフェ 有鄰庵
- ㉖ ぐらしき 窯と南イタリア料理 はしまや
- ㉗ 味の庄 伯備
- ㉘ そば道場 田舎屋
- ㉙ 道の駅 彩葉茶屋
- ㉚ 西の屋グループ 美作店
- ㉛ 善家屋
- ㉜ 道の駅 あわくらんど
- ㉝ あわくら温泉 元湯
- ㉞ イタリア料理 piatto nono
- ㉟ もみじ亭 田町店
- ㊱ 日本料理 織部
- ㊲ ウッディハウス加茂
- ㊳ お食事処 どんぐり
- ㊴ 里山レストラン Aelu
- ㊵ 有限会社佐助(粋呑房)
- ㊶ 農家民宿ねこのひたいの宿 山王ちぐら
- ㊷ 季譜の里
- ㊸ 山人の宿 ことぶき荘
- ㊹ 池田屋 河鹿園
- ㊺ 奥津温泉 米屋倶楽部