



# 京都中丹認証ジビエとは...

すっきりとした味わいで安心して食べられることを目指して制定された、「京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度」を通じて出荷されるジビエのことを指します。近年の国内におけるジビエブームにより、ジビエを食べる機会が多くなりましたが、鹿や猪にはE型肝炎ウイルスや病原性大腸菌などが確認されており、安心・安全にジビエを食べられるよう、徹底的な衛生管理が求められるようになりました。

そこで、京都府中丹広域振興局では衛生的な食肉処理の基準を定め、その基準が確認できた食肉処理施設を認証する制度を発足させました。「京都中丹認証ジビエ」は、消費者の皆様方にジビエを安心して食べていただけるよう生産されています。

## 認証施設はこちらです

**京丹波自然工房 (株)アートキューブ**  
船井郡京丹波町塩田谷大将軍10番1 ☎0771-82-0802  
**夜久野ジビエ(有)田舎暮らし**  
福知山市夜久野町直見915-2 ☎0773-38-0553



**開催決定!!**  
**京都でジビエフェア**  
~On va casser la croûte!~  
期間 平成30年 2月3日(土)~18日(日)

京都市内でも、「京都中丹認証ジビエ」をお楽しみください♪

- ..... 参加店舗一覧 .....
- **カフェギャラリー ネスト大原野店**  
西京区大原野灰方町 172-2
  - **京都ホテルオークラスカイレストラン ピトレスク**  
中京区河原町御池
  - **京料理 立神**  
中京区丸太町通油小路西入丸太町 24-1
  - **むすびの**  
伏見区京町1丁目 244 番地
  - **Le pique-assiette(ルピック アシェット)**  
東山区渋谷通東大路東入下馬町 491 アースコート清水1F  
※五十音順



※「On va casser la croûte!」フランス語で「さあ食べよう!」の意

## ジビエを確かな食文化に

森の恵みとも言えるジビエは、その豊かな風味を味わうファンの方がとて多くなっています。しかしながら、衛生的な処理がされていないジビエもたくさん流通するようになり、それぞれの地域で肉の部位や流通の方法も異なっています。そのため農林水産省では、どの地域でもジビエを安心して召し上がっていただくために、「国産ジビエ流通規格」を来年度より本格施行することとしております。

国の規格に先駆けて流通が始まった「京都中丹認証ジビエ」は、大変豊かな森で育った鹿や猪がしっかりとした衛生基準で生産されており、大変使いやすいお肉です。日本ジビエ振興協会でも、「京都中丹認証ジビエ」を応援します!

日本ジビエ振興協会理事長  
オーベルジュ エスポワール オーナーシェフ  
**藤木 徳彦氏**



森の京都エリア全域でもジビエ料理などを一音に提供しています。

**森の京都ジビエフェア 2018冬** 開催中!

中丹地域、南丹地域の47店舗が参加します!  
詳しくは森の京都DMOのホームページをご覧ください。



森の京都の恵み、冬のジビエ料理を楽しむ

# 森の京都ジビエフェア 2018冬 in中丹



京都中丹認証ジビエ応援マスコット シカナイさん



「森の京都ジビエフェア 2018冬」には、「京都中丹認証ジビエ」を使用する飲食店等が参加します♪  
**福知山市、舞鶴市、綾部市**の20店舗  
期間 平成30年 1月20日(土)~2月18日(日)

「森の京都ジビエフェア 2018冬」は、「森の京都」エリア全域で開催!  
※「森の京都ジビエフェア 2018冬」については、最終面で...

**フェア期間中 ※中丹エリアのみ** アンケートに答えてプレゼントに応募しよう!  
応募期限 平成30年 2月23日 (金)必着

フェア参加店でジビエ料理の注文1食につき1枚、応募用紙をお渡します。アンケートの回答と必要事項をご記入の上、参加店に置いてある応募箱に投函または郵送いただくと、抽選で素敵なプレゼントが当たります!

- A コース** ①鹿ソーセージ+肉まん 10名 ②鹿肉ロースト+鹿肉燻製 10名
  - B コース** 鹿皮マウスパッド+鹿皮マグネット 10名
  - C コース** 鹿角のオブジェ 1名
- プレゼント提供元: A①京丹波自然工房、A②夜久野ジビエ、B(株)司工業、C夜久野ジビエ ※写真は景品のイメージです。

