



森の京都

開催準備順調!

予告
その2

京都中丹ジビエフェア 2016

「京都中丹ジビエフェア 2016」は、
平成28年2月の開催に向けて
着々と準備が進んでいます♪

〈開催期間〉平成28年2月1日㈪～28日㈰

〈開催エリア〉中丹地域(福知山市、舞鶴市、綾部市)

森の恵み
京都@中丹で味わう
ジビエフェア



京都中丹
ジビエフェア 2016
とは…

京都府中丹地域の飲食店がそれぞれ
工夫して特色のあるジビエ料理を一齊
に提供するキャンペーンです！
「ジビエ」とは、フランス料理で高級
食材として用いられている野生鳥獣肉
のことです。



《京都中丹ジビエ》 そのおいしさの 秘密とは？

秘密
その1

捕獲とその後の処理方法

鹿や猪の捕獲は、できる限り傷を付けないのが
基本。捕獲後は素早く、しっかりと血抜きを
することで、肉の臭みや固さはなくなります。

秘密
その2

解体までの徹底した衛生管理

血抜き処理から解体まで、徹底した衛生管理と
短時間の解体処理により、安心・安全な「京都
中丹ジビエ」となります。

これらの作業では、食肉処理業・食肉販売業の
許可を受けた正規の施設で、厚生労働省が定
める「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針
(ガイドライン)」に沿った処理が行われています。



秘密
その3

飲食店の熱意あふれる料理

この素晴らしい食材を、それぞれの飲食店が
工夫を凝らして提供します。「京都中丹ジビエ」は
クセがなく扱いやすいため、どのようなジャンル
の料理にも相性がいいのです。

高級料理から焼肉や蕎麦など、
おいしい料理のオンパレード！それが…
「京都中丹ジビエフェア 2016」です!!