

Woodland Kyoto Gibierfair

森の恵み ジビエ



森の京都へ
ようこそ。

「森の京都」は、自然の恵み豊かな地。
京の都を支えた歴史と文化が息づく
「絆」の森と里山です。

ジビエとは

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをいいます。

ジビエは、フランスを中心にヨーロッパ各地において貴族の食文化として発展してきました。現在でも高貴で特別な料理として愛され続けています。

〈出典〉一般社団法人日本ジビエ振興会ホームページ

ジビエについて
もっと知りたい方はコチラ

<https://morinokyoto.jp/gibier/>



森の京都ファンになって
お得に森の京都エリアを巡ろう

「森の京都ファンクラブ」に登録すると、森の京都エリアをお得に巡れる情報や企画が盛りだくさん！ファンクラブへの登録(無料)をして、何度でも森の京都にお越しいただき、森の京都の魅力を体感してください。



ファンクラブへの登録はこちらから

安心・安全でおいしい 森の京都のジビエ

近年の日本では野生鳥獣が増えすぎてしまい、農作物を食べたり、田畑を荒らしたりすることから農山村に深刻な影響を及ぼしています。森の京都エリアでは、捕獲した鳥獣を食肉として有効活用し、地域活性化に貢献できる取り組みを行っています。



♪ 第7回 森の京都 ♪

ジビエフェア

森の京都を代表する食材のひとつ
「絶品ジビエ」を是非ともご堪能ください。

精肉・加工品が買えるお店

ジビエ料理の
レシピはこちら



みやまおもしろのうみくらぶ 南丹

美山おもしろ農民倶楽部 鹿ソーセージ・鹿サラミ

美山の山の恵みを生かしたジビエ作りは25年前から。無添加で製造・販売しております。

ネット販売可能

☎ 0771-77-0884
南丹市美山町内久保池ノ谷33-1
🔥 有
🕒 10:00~17:00



かぶしがいいしゃ だんしゅかん 京丹波

株式会社 談酒館

精肉・鹿肉燻製・鹿肉のそぼろ煮

当店の燻製は捕獲した鹿を迅速かつ衛生的に処理し、保存料や防腐剤は使用していません。

☎ 0771-87-0681
京丹波町上久保下地26番地
🔥 祝日 有
🕒 9:00~17:00

ネット販売可能



要予約



しかにくのかきうち 京丹波

鹿肉のかきうち

鹿肉のハンバーグ

国産ジビエ認証第1号施設で処理した鹿肉。安心、安全、おいしい笑顔のため、捕獲から精肉までこだわりの鹿肉をお届けします。

☎ 0771-82-0802
京丹波町塩田谷大將軍10番地1
🔥 土日祝 有

ネット販売のみ



いなかくらし 福知山

田舎暮らし

鹿ロースト(低温調理)

鹿くんせい、鹿ハムや鹿精肉モモ、ミンチなどもあります。在庫など事前にメールや電話でご確認ください。

☎ 0773-38-0553
福知山市夜久野町直見915-2
🔥 不定休 有
🕒 11:00~16:00
✉ yakuno.gibier@gmail.com

ネット販売可能



要予約



せいにく・ししにく・しかにくのみせ はま 福知山

精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

鹿肉くんせい

精肉もあります。こま切れからコースまでお好みに合わせてスライスします。ブロックも販売します。

☎ 0773-33-3181 福知山市牧908-28
🔥 不定休 有
🕒 11:30~14:00/
17:00~19:00



要予約



じつとく (かんざんじつとく) 舞鶴

拾得(寒山拾得)

東坡鹿肉

熟成した鹿モモ肉を花椒などの中華スパイスでじっくり煮込んで仕上げた角煮です。あっさりながらもコク深い味わいで、鹿肉らしさを楽しんでいただけます。紹興酒やビールのお供に。

☎ 080-5343-1190 舞鶴市宇西方寺780
🔥 不定休 有
🕒 11:30~14:30

ネット販売可能



要予約



みちのえき うっでいーげいほく 京都市右京区京北

道の駅 ウッディー京北

鹿肉・鹿肉山椒煮・鹿餃子

鹿の捕獲状況等により販売されていない日や金額が変更になる場合がございます。

☎ 075-852-1700
京都市右京区京北周山町上寺田1-1
🔥 年末年始(12月29日~1月3日)
有 🕒 9:00~18:00

