

ジビエ メニュー

ジビエとは、食材として捕獲された野生鳥獣肉のこと。フランス料理では高級食材として利用されています。府内で最も多くシカやイノシシが捕獲されている中丹地域は、良質なジビエの産地として注目されています。

本編では、「京都@中丹ジビエフェア 2015」に参加した 28 店のうち、以下の要件を満たす 18 店を紹介しています。

- ①食品衛生法上の食肉処理・販売業の許可を有しており、かつ中丹地域で捕獲された鹿・猪を処理している事業者から鹿肉・猪肉を仕入れていること
- ②年間3ヶ月程度以上ジビエ料理を提供していること

低カロリー、高タンパクで栄養豊富な「森の恵み、をご賞味ください!!

福知山

地中海レストラン ソレイユ

鹿肉

「丹波鹿のラグー、ゴボウと金時豆入ペンネリガーテ」1,650円 〈12月～4月〉



お店紹介 P7 参照

こだわり 赤ワインと香味野菜で柔らかく煮込んだ丹波産鹿肉のシチューを使った料理で、そのソースが表面に細かい溝がつけられたショートパスタ・ペンネリガーテとよく絡み、風味・食感が際立つ地場産ゴボウ・金時豆との相性も抜群。素材の持つ力をストレートに活かした逸品です。