

# ジビエの取り扱い店はコチラ

※時期のある食材のため、在庫の有無は事前確認をお願いします。

## ふくいウエストサイド ジビエの会

地元で獲れたイノシシを専用の施設で衛生的に処理した肉を扱う。

- イノシシ肉(冷凍) 5,000円/kg
- ※鍋用・焼肉用ともに

代表  
渡辺高義さん



福井市西別所町27-10  
☎090-3765-6151  
(渡辺さん)  
☎AM10:00~PM6:00  
☎通年営業  
(年末年始除く)  
※注文の際は事前に電話を

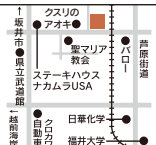
## ふあーむさーと

地元の野菜や果物、米などとともに「ジビエの会」のイノシシ肉も販売。

- イノシシ肉スライス(冷凍500g) 2,500円



上野さん、西井さん



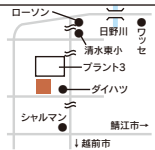
福井市新田塚2-32-23  
☎0776-25-7711  
☎AM10:00~PM6:00  
☎通年営業  
(年末年始除く)

## JA越前丹生農産物直売所 丹生膳野菜

地元のイノシシ肉を、地元農家の新鮮な野菜と一緒にどうぞ。

- イノシシ肉スライス(冷凍) ロース(250g) 1,500円
- イノシシ もも肉(300g) 1,500円

高原正嗣さん



福井市風巻町27-2  
☎0776-98-3577  
☎AM9:00~PM6:30  
☎毎週水曜日、年末年始

## Miyazaki おもいでなfarm おもいで屋

安心して美味しく食べられるイノシシ肉。スライスなどの要望に対応可。

- イノシシ肉(冷凍) 5,000~6,000円/kg

佐藤克也さん



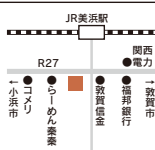
丹生郡越前町樫津2-63  
☎0778-32-3545  
☎AM9:00~PM6:00  
☎毎週火曜日  
(祝日の場合は営業)

## ル・マガザン ヤギ Le magasin Yagi

鮮度が長持ちし、甘みが出るという水温域の中で貯蔵・熟成を行う。

- シカミンチ 3,000円~/kg
- イノシシミンチ 4,500円~/kg

八木 進さん



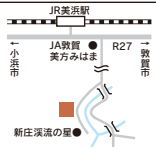
三方郡美浜町郷市14-2-2  
☎090-2373-3874  
☎随時電話可  
☎通年営業

## 美浜町新庄獣肉加工施設 BON1029

地元で獲れたシカやイノシシをすぐに解体、加工。鮮度と味が自慢。

- イノシシロース 432円~/100g
- シカロース 324円~/100g

中村俊彦さん



三方郡美浜町新庄286-5-1  
☎090-5688-6861  
☎随時電話可  
☎通年営業

# FUKUI GIBIER BOOK 2019

食の國・福井の注目食材  
ふくいジビエ



〈発行・お問い合わせ〉

福井県農林水産部地域農業課 鳥獣害対策グループ

〒910-8580 福井県福井市大手3丁目1-1 ☎0776-20-0414

<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021500/index.html>

〈制作〉

株式会社 ウララコミュニケーションズ

〒918-8104 福井県福井市板垣3丁目1510

☎0776-36-9300 <http://urara.jp>

2019年3月発行(21500)

# 究極の地産地消食材 それが“ふくいジビエ”

最近、耳にすることも多くなった「ジビエ (gibier)」とは、野生動物や鳥の狩猟肉を意味するフランス語。自然の美味しさをたっぷり蓄えた、福井で獲れるジビエは積極的に食べたいナチュラルな健康食材だ。

## Fukui gibier

### 「食の國 福井」の 新たな地域資源として

野山を駆け回り、草木の芽や葉、木の実などを食べて育った天然の食肉ジビエ。野生で育った動物たちの肉はまさに「山の恵み」だ。

日本では古くから狩猟で得たシカの肉を紅葉(もみじ)、イノシシの肉を牡丹(ぼたん)と呼んで食してきた。しかし、食文化の変化などから、現在では野生鳥獣が増え

ぎてしまい、農作物を食べたり、田畑を荒らしたりする食害が農林業や自然環境にとって大きな問題になっている一面もある。

本来、イノシシ肉やシカ肉は美味しい食材。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として発展してきた食文化で、自分の領地で狩猟ができるような上流階級の貴族の口にしか入らない貴重なものだった。動物の尊い生命を奪う代わりに肉から内臓、骨、血液にいたるまで、すべての部位を余すことなく料理

に使い、生命に感謝を捧げようという精神が流れている。

福井県では狩猟や有害捕獲されたイノシシやシカを野山に廃棄することなく、食肉として有効活用を図り、飲食店でのメニュー化や家庭での調理を推進する取り組みも積極的に行っている。イノシシ肉はクセがあると思われがちだが、現在では獣肉専用の加工施設が増え、事業者が鮮度を保持しながら丁寧に解体を行っているので、美味しいジ

ビエ肉が提供されている。

私たちが住む土地の水や自然の恵りで育ったジビエは“究極の地産地消食材”。力強く生命力にあふれた“福井産のごちそう”を味わうことは最高の贅沢といえる。ちょっと特別なプレミアム食材を使ったジビエメニューを簡単レシピで楽しく作り、「ふくいジビエ」の美味しさを一度体験しよう。

(写真の料理はおうちでも簡単に作れます。レシピは P.6 へ▶)

# “美味しい”のサイクルが 「ふくいジビエ」の源

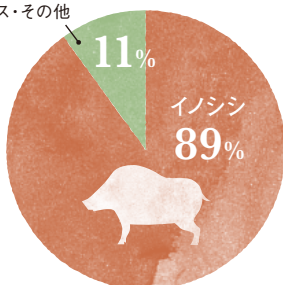
食肉として飼育している牛や豚などと違い、野生動物であるジビエを食べる背景には、自然や社会環境が深く関係している。イノシシやシカの肉を口にするまでの福井県内のさまざまな取り組みからは、「食べて美味しい」だけではない、その意義や将来へのつながりを知ることができる。

鳥獣による農作物の被害は……  
なんと年間約1億円!!

家庭で、お店で、イノシシやシカの肉を今よりもっと消費すること。そうすることで食材としての利活用が進み、捕獲する供給と消費の需要がうまく循環するサイクルが生まれる。ジビエの魅力を知り、食材として消費を拡大するということは、田畑を荒らす有害獣の被害の防止にもつながるという一面もある。平成29年の鳥獣による福井県内の農作物被害額は、なんと約1億円にもなる。



シカ・サル・カラス・その他



平成29年の農作物被害額  
約1億円

捕獲後はすぐに処理して流通。  
バツグンの美味しさで消費拡大へ!

イノシシやシカの捕獲数は年によって差はあるが、年間でそれぞれ大体1万頭前後。そのうちジビエとして利用されるものは、美浜町の『BON1029』のような食肉加工処理施設でガイドラインに沿って丁寧に処理され、1年を通じて安全で安心な食肉として流通し、提供されている(右ページ参照)。

獣肉の美味しさのカギは鮮度。職人技によって短時間で処理されたスライス肉などを一度味わえば、その魅力がわかるはずだ。



『BON1029』では、家庭でも使いやすくスライスなどもして  
くれる。1年を通して提供可能



**BON1029**  
三方郡美浜町  
新庄286-5-1  
☎0770-32-3367  
<http://samgha-nature.com/bon1029/>

牛肉や豚肉と比べて、ジビエって実は低カロリー!



高タンパクで低脂肪、低カロリー。さらにビタミンB2と鉄分が豊富。モモなど脂身が少ない部位は煮込み料理や焼肉などに、バラなど脂が美味しい部位はミンチ料理で。



低脂肪で低カロリー。ビタミンB群(特にビタミンB2とB12)を豊富に含む。やわらかく風味が豊かなロースはステーキやしゃぶしゃぶなどにおすすめ。

衛生管理のガイドラインで安全・安心なジビエを提供

家畜とは異なり、野生の鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するため、ジビエは厳しいガイドラインに沿って処理され、美味しい食材として流通している。

## ジビエ流通のイメージ

### ① 捕獲



銃やわなで捕獲したものは、捕獲者がその時点で捕獲した個体に異常がないか(食用に適するか)を確認し、ガイドラインに沿って処理される。

### ② 運搬



速やかに食肉処理施設へ搬入。美味しさのポイントは鮮度なので、到着予定時刻などの情報を共有して処理をスムーズに。

### ③ 処理



許可を受けた設備にて処理。器具や機械の消毒やカットの方法、保存方法など、細かな規定に沿って行われる。個体や部位ごとにナンバリングするなどして、捕獲や運搬の記録と紐付けし管理する。加工所は、獣肉の処理方法や美味しく食べる技術を次世代へ受け継ぐための施設としての役割も担う。

### ④ 加工・調理・販売

「食品衛生法」に基づき、ジビエメニューを提供できるのは加工・販売に必要な営業許可を取得した施設のみ。



福井県内のジビエメニュー提供店(P.10~15)や、ジビエ取り扱い店(P.16)では、獣肉の保管を豚や牛などの家畜の食肉とは区別して行い、十分な加熱処理などを経て、安全に美味しく消費者へ。

### ⑤ 消費



自宅で調理する場合も十分に加熱すること(中心部の温度が摂氏75度以上で1分以上が目安)。

# おうちで作れる ジビエのごちそう

この方に教えていただきました!

大地の料理研究家 山口誠子さん  
オーガニックカフェ経営&料理長を経て、結婚後『Gaia Kitchen』として独立。イベント出店やケータリング、料理教室などを中心に活動。ホリスティック栄養士。



## イノシシ肉と上庄さといものとろとろ角煮

休日にゆっくり作りたい、大人も子どもも大好きな料理。

- 1 圧力鍋に大きじ1の油を熱し、イノシシ肉に焦げ目をつけ、余分な油を拭き、かぶる量の水とネギの青い部分、ショウガを入れて中火にする。圧力がかかったら弱火にして20分後に火を消す。
- 2 地がらしはすり鉢に入れ、倍量の熱湯をかけてすりこぎで練り、ラップをして逆さに。ネギの白い部分は白髪ネギしておく。
- 3 鍋に①を入れて中火にかけ、大きめに切ったイノシシ肉と里芋、かぶる量の豚の茹で汁を加え、沸騰後は弱火に。内蓋をかぶせて40分程煮込む。途中何度か鍋を揺すり、里芋がやわらかくなったら火を消す。白髪ネギと糸唐辛子をのせ、地がらしを添えて完成。

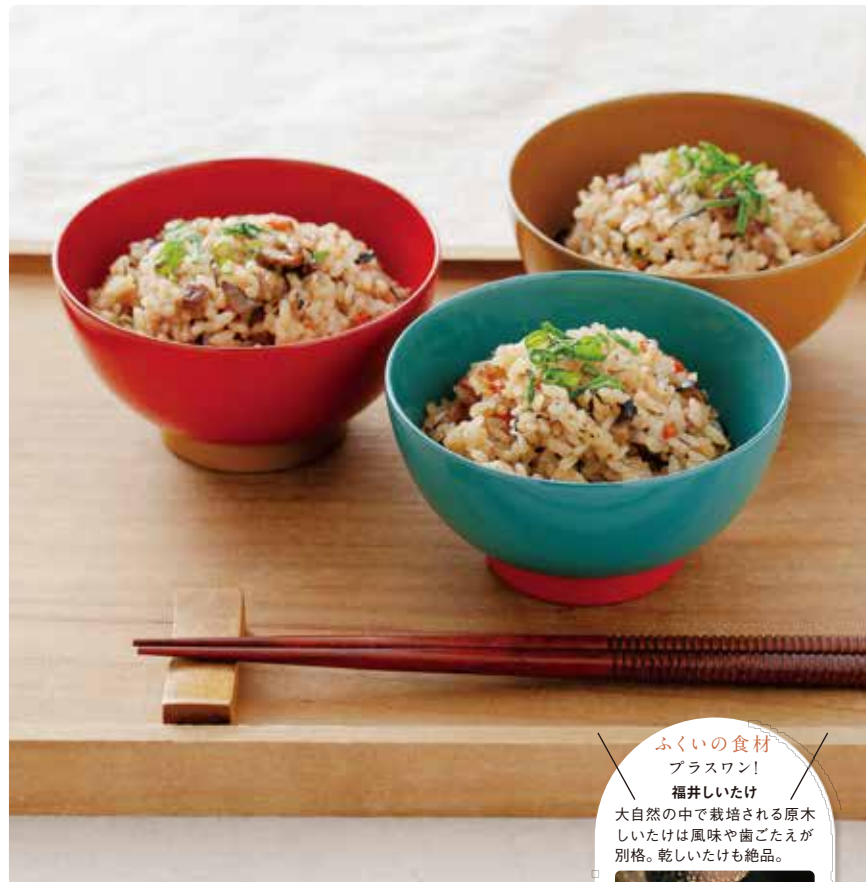
(材料・4人前)

イノシシ肉のブロック300g、上庄さといも300g、白ネギ1/2本、ショウガ1片(スライス)、地がらし小さじ1、肉の茹で汁適量、①酒(あれば紹興酒)1/4カップ、醤油1/4カップ、砂糖大きじ4、黒酢(あればバルサミコ酢)小さじ1、八角(お好みで)ひとかけら

ふくいの食材  
プラスワン!

地がらし・上庄さといも

煮崩れせずもちりとした食感のブランド里芋と福井産からし種は希少食材。



ふくいの食材  
プラスワン!

福井しいたけ

大自然の中で栽培される原木しいたけは風味や歯ごたえが別格。乾しいたけも絶品。



## シシ肉ジューシー

ジューシーとは沖縄の豚肉炊き込みご飯のことで作り方は簡単。

- 1 ひじきと干し椎茸は別々に水で戻し、米は洗ったらザルにあげておく。2カップのお湯でイノシシ肉を茹でてアクをとる。茹で汁は後から使うのでとっておく。
- 2 茹でた肉は1cm幅に切り、ニンジン粗みじん切り、ショウガは千切りにする。戻したひじきは水をきる。椎茸は粗みじんに切りにし、戻し出汁はとっておく。
- 3 椎茸の戻し出汁と肉の茹で汁を合わせ、めんつゆと1~2の材料を炊飯器に入れてそのまま炊く。炊き上がったら全体をよく混ぜて、器に盛り、最後に小口切りにしたネギを散らす。

(材料・3~4人前)

米3合、イノシシバラ肉スライス100g、ひじき3g、ニンジン小1/3本、ショウガ1片、干し椎茸1枚、ネギ小(小口切り)1/2本、3倍濃縮タイプめんつゆ100ml、干し椎茸戻し汁+肉の茹で汁300ml

# シカ肉とさつまいもの薬膳カレー

どの部位でもOK！ ルーを使わないインド風カレー。

- 1 シカ肉はきれいに筋や表面の膜をとり、一口大にカットし、④とともにビニール袋に入れて下味をつける（30分～1晩）。
- 2 フライパンに油を入れて熱し、クミンとシナモンを入れ、香りが出たら玉ネギを入れてよく炒め、ショウガ・ニンニク・青唐辛子、1cm角に切ったトマトを加えて弱火で2～3分火を通す。
- 3 1のシカ肉と一口大のサツマイモ、醤油を入れ、約30分間弱火で煮る。途中こげないように返し、サツマイモがやわらかくなったら、仕上げに塩とガラムマサラを加える。最後にとろみづけに米粉を倍量の水で溶かし、鍋に回し入れて火を通したら完成。

〈材料・4人前〉

シカ肉200g、玉ネギ大2個（薄いスライス）、すりおろしニンニク・ショウガ各大さじ1、青唐辛子1本、越のルビー8個（トマトビューレ200mlでも可）、とみつ金時1本、バター大さじ2、コリアンダー（あれば）、塩・ガラムマサラ各小さじ1、米粉大さじ1、クミン小さじ1/2、シナモン3cm、④ヨーグルト・カレー粉各大さじ2、ケチャップ・醤油各大さじ1

ふくい食材

プラスワン！

とみつ金時・越のルビー

福井ブランドのサツマイモの甘みとミディマトのほどよい酸味で味わいアップ！



ふくい食材

プラスワン！

山うに

ユズ、福耳とうがらし（赤ナンバ）、鷹の爪、塩で作られた鯖江市河和田地区の薬味。



## 鹿肉ロースト

硬くなりちなシカ肉がとてもやわらかく仕上がるごちそうメニュー。

- 1 シカ肉は室温にもどし、塩、コショウをまんべんなくまぶしておく。フライパンでオリーブオイルを熱し、包丁で潰したニンニクを入れて香りが出るまで炒めたら取り出す。
- 2 表面の水分をキッチンペーパーでふき取ったシカ肉をフライパンに入れ、すべての肉面を中火で3分ずつ焼く（角がある場合は1分）。焼き色をつけたシカ肉はアルミホイルに包み、30分ほど寝かせる。
- 3 ユズ果汁を絞り、醤油と合わせておく。シカ肉をホイルから出して食べやすく切り、グリーンと一緒に盛りつけ、ユズ醤油と山うにを添える。

〈材料・3～4人前〉

シカ肉ロースまたはモモ塊200g、塩・コショウ 各少々、ニンニク1片、オリーブオイル大さじ1、ユズ1/2個、醤油大さじ2、山うに適量、クレンソ（ペビーリーフでもよい）適量

プロの料理を体験!

# 自慢のジビエメニュー 6

## イタリア料理 クッチーナ

イノシシ肉が堪能できるパスタ

イノシシのモモ肉やバラ肉を赤ワインで煮詰めて、3cmほどもある幅広パスタと絡めて食べる冬限定の一品。旨みを凝縮したソースとコシの強いパスタは最高のコンビ。

- パッパルデッレ イノシシのラゲルソース……………1,600円
- ※冬限定



福井市中央1-9-20  
吉田ビル2F  
☎0776・24・8803  
◎AM11:30~PM2:00、PM5:30~PM9:30 (PM8:30LO)  
④毎週火曜日 (祝日の場合は営業)  
⑤なし

## ピストロ ぶう・あ・ぶう

味の秘訣はハーブや野菜のグラタン

マッシュポテトの下には、半日ほど煮込んだやわらかいイノシシ肉。自家栽培のハーブで味に深みを持たせ、色鮮やかな野菜とともに食べごたえも抜群。

- 福井県産イノシシの煮込みグラタン 1728円~のランチコースの一品として
- ※1日の数量限定、12月~3月までの期間限定



丹生郡越前町内郡14-8  
☎0778・34・1600  
◎AM11:30~PM2:00LO、PM6:00~PM9:00LO  
④毎週水曜日、他不定休あり  
⑤20台

## 伊酒屋バル ジーモ

旨みがギュッと詰まった一本!

くさみがなくやわらかい、若いメスのイノシシ肉のバラ・モモ・スネ肉を使う分厚いソーセージは、脂の甘みやプチットとした食感が美味。店ではシカ・クマ肉などを扱う時期もあり。

- ジビエのソーセージ……………980円
- ※数量限定



吉田郡永平寺町松岡御公領503-2  
匠大前コロボ  
☎0776・61・1331  
◎PM6:00~深夜12:00  
④毎週月曜日  
⑤あり

栄養面などからも注目の食材であるジビエを提供しているお店が福井県内でも増えています。多彩なジャンルのお店のおすすめメニューで、ジビエの美味しさにふれてみてください!

※平成31年3月現在の情報です。時期のある食材のため、メニューの有無は事前確認、または予約をお願いします。

## 魚竹別館 牡丹(ぼたん)

人里離れた癒し空間でぼたん鍋

竹林に囲まれた個室で味わう鍋料理店。地産のくさみが少ないメスの極上イノシシ肉を秘伝味噌で味わうぼたん鍋が自慢。クマ肉、シカ肉の鍋や焼肉もおすすめ。

- ジビエ小鍋、焼肉定食……………各2,000円(税別)
- ぼたん鍋、熊鍋……………各3,500円(税別)



丹生郡越前町下系生110-12  
☎0778・34・5037  
◎AM11:00~PM11:00  
④毎月第1・3水曜日、年末年始  
⑤30台

## 酔虎夢

シカ肉とイノシシ肉の賢沢井

看板メニューの「山賊井」は、やわらかく濃厚なシカ肉のソースカツと脂の甘みが美味しいイノシシ肉のソテーが味わえる。季節のたぶらと合わせてボリューム満点の一杯をぜひ。

- 山賊井(小鉢、香の物、味噌汁付き)……………1,000円



今立郡池田町土合血尾4-5-9  
☎090-9768-5300  
◎AM11:00~PM3:00  
④土日祝のみ営業(夜や平日は事前予約で営業)  
⑤あり

## あなぐらももんじ

地元のジビエメニューが充実!

美浜町新庄で捕獲されたシカやイノシシの肉を使ったメニュー数、なんと最大20種!! 「鹿肉のくん製」や「イノシシ肉の朴葉みそ」などもおすすめ。

- 串焼き(イノシシ) 2本 580円 (シカ) 2本 480円
- ももんじコロッケ(イノシシ) 2個 580円



三方郡美浜町松原36-1-1  
☎0770-32-3131  
◎PM6:00~PM11:00  
④毎週月曜日  
⑤30席 ⑥あり

気軽にジビエを味わえます

# ふくいジビエガイド *gubier guide*

ジャンルはフレンチやイタリアンから、和食、手軽なメニューまでさまざま。  
このガイドを使って、気軽にジビエ料理の美味しさを味わってください！

※平成31年3月現在の情報です。時期のある食材のため、すべてのメニューの有無は事前確認、または予約をお願いします。

通年 冬期 などのマークは、メニューの提供時期を示しています。

Restaurant

## 飲食店・レストラン など

フレンチやイタリアン、和食に中華…。  
各ジャンルの持ち味を活かした  
ジビエメニューをぜひ！

### チャイニーズ・レストラン もりた

香辛料を使って肉の旨みを引き出すのが、四川料理の特長。イノシシやシカも牛や豚に負けない美味しい料理にして提供している。現在も新しい料理を考案中！



福井市文京1-5-10  
☎0776-22-5813  
☎AM11:30~PM2:30、  
PM5:00~PM9:30  
Ⓞ毎週水曜日(予約営業は可)

四川のしし鍋…(2名~)1,800円  
(2日前までに要予約) 12月~3月  
いのしし肉の四川風炒め…1,500円  
通年(不定期)

### 創作割烹 伊呂波(いろは)

お膳に並ぶ6つ料理すべてに、イノシシもしくはシカの肉を使った創作和食膳。地元の新鮮な野菜もふんだんに使い、和に仕上げたジビエづくしをぜひ。



福井市大町16古川210-1  
☎0776-34-0566  
☎AM11:30~PM2:00、  
PM5:00~PM9:00  
Ⓞ毎週火曜日(予約があれば営業)

里山三味 山笑う膳  
……………2,400円  
(前日までに要予約)  
通年(不定期)

### 秘伝越前流手打ちそば すいこう

新鮮なイノシシ肉はクセのない味わい。「しし鍋」は、その旨みを堪能できる逸品で、冬の人気メニューだ。主人の想いが詰まったそばと一緒に。



福井市御幸4-10-1  
☎0776-21-5556  
☎AM11:30~PM3:00、  
PM5:30~PM8:00LO  
Ⓞ年中無休

しし鍋 …… 3,200円、4,200円  
※肉の量に応じて  
(2名以上で要予約)  
通年(不定期)

### WAびすどろ 華むら

提供する「ししか肉のロースト」は、シカ肉が持つ美味しさを堪能することができ、ボリュームもたっぷり。コースにジビエメニューを入れることも可能。



福井市大町16古川210-1  
☎0776-34-2000  
☎AM11:30~PM2:00LO、  
PM5:30~PM8:00LO  
Ⓞ毎週火曜日

ししか肉のロースト  
…………… 1,600円  
通年(不定期)

### ビストロ シャルム

地元奥越の野菜をふんだんに使うよう心がけ、目指すのは地域に密着したビストロ。ジビエメニューはコース以外に、単品メニューでも数多く提供している。



大野市陽明町3-401  
☎0779-65-3110  
☎AM11:30~PM2:00、  
PM6:00~PM10:00  
Ⓞ毎週日曜日

ジビエ(イノシシ・シカ)  
ディナーコース(要予約)  
…………… 3,500円  
11月末~2月末

### タベルナ ソリツ

常時12~13種類あるパスタには、季節の素材を使った一品も登場する。やわらかく煮込んで旨さを引き出したイノシシ肉とマイルドなソースがパスタによく合う。



鯖江市有定町3-2-28  
☎0778-51-9703  
☎AM11:30~PM2:00、  
PM5:30~PM9:00  
Ⓞ毎週火曜日(祝日の場合は営業)

いのしし肉のペペロンチーノ  
スパゲティ …………… 1,180円  
12月~2月

### 手打ちそば たかさと庵

県内で捕れた美味しいイノシシ肉を温かいそばの具として使用。じっくり煮込んだイノシシ肉を入れた「しし肉そば」は、1年を通して人気があるメニュー。



鯖江市鳥羽2-2-32-3  
☎0778-52-3628  
☎AM11:00~PM2:30  
Ⓞ毎週月曜日、  
毎月第2・3日曜日

しし肉そば …………… 800円  
ぼたん鍋 …………… 2,600円  
(1日1組限定、3名以上で要予約)  
通年

### 鴨平(かもへい)

店主自らが捕てすぐに調理したイノシシは美味と評判で、「しし肉ロースト」は自信作。スライス済みで調理にも便利な冷凍パックも取り扱う(500g 2,500円)。



南条郡南越前町東大3-9  
☎0778-47-3334  
☎PM4:00~PM10:00  
Ⓞ毎週日曜日、年末年始、GW

しし肉ロースト(1人前)  
…………… 1,000円  
ぼたん鍋(1人前) …… 2,500円  
11月~3月頃

### 福井和泉スキー場 レストランしゃくなげ

スキー場のレストランで提供する。地元で獲れた新鮮なイノシシ肉を使ったカレー。3日間じっくり煮込むためくさみもなく、マイルドな味が人気の一品。



大野市朝日前坂27  
☎0779-78-2711  
☎AM8:00~PM4:00  
Ⓞスキー場営業期間は無休

いのししカレー …… 1,000円  
スキー場営業期間

### めだか

ジビエの美味しさを知るオーナー夫妻が作る焼肉井は「食べる元気が出る」と好評。野生のパワーを感じる肉の弾力と、タレで焼いた香ばしさがクセになる。



鯖江市桜町1-5-9  
☎0778-51-8881  
☎AM11:00~PM9:00  
Ⓞ毎週火曜日

いのしし肉の焼肉井  
…………… 680円  
通年

### しし家

地元で捕れたイノシシをさらに厳選し、丁寧に処理した美味しい肉を提供。スライスしたイノシシ肉の真空冷凍パックもあり(500g 3,000円)。



越前市安養寺町45-2-1  
☎0778-29-2055  
☎正午~PM7:00(応相談)  
Ⓞ毎週月曜日  
(予約の場合は営業)

ぼたん鍋食べ放題 3,800円  
11月~3月  
ぼたん焼肉食べ放題 3,500円  
通年

### レストランテ カルド

赤ワインでじっくり煮込んだイノシシのモモ肉は、やわらかい肉質で脂の旨みたっぷり。この濃厚ソースに絡めるのは、手打ちの平打ちパスタ。食べごたえのある一皿だ。



敦賀市木崎51-24-1  
☎0770-20-1260  
☎AM11:30~PM2:00LO、  
PM5:30~PM8:30LO  
Ⓞ毎週水曜日、毎月第1火曜日

いのししのラグーソースのタリ  
アッペッレ/コースの一品  
(3日前までに要予約)  
冬期

**Sogno-Poli**  
(ソニョーポリ)

海と山が近い敦賀市周辺の野菜や魚介などを使った料理を提供。季節を感じる大切な食材となるジビエ料理でも、地元の魅力を伝える一皿に仕上げている。



しかコース肉の炭火焼(2人前) … 2,300円  
しかの自家製生ハムサラダ仕立て …………… 1,200円

通年

敦賀市金ヶ崎町4-1(敦賀赤レンガ倉庫)  
☎0770-47-6707  
☎AM11:30~PM2:00LO、PM6:00~PM9:00LO  
☎毎週水曜日(祝日の場合は営業、翌日休)

**Café MIROKU**(ミロク)

ランチセットのメインメニューのほとんどに地元・新庄地区で獲れたイノシシやシカなどのジビエ肉を使用している。多彩なメニューは季節によって変わる。



ジビエ肉のジャンバラヤ 1,200円  
鹿肉のミートソースリア 1,200円  
※時期によってメニューの変更あり

通年

三方郡美浜町新庄281-1-1  
☎0770-32-3369  
☎AM11:00~PM6:00  
☎毎週火曜日

**料理旅館 南川荘**

地元で捕れた肉を厳選して使用。上質の脂から出るコクと赤味噌仕立ての深い旨みで、若狭名田庄を代表する鍋となっている。1泊2食の宿泊も可能。



特選ばたん鍋 … 5,500円~  
いのししも肉のロースト …………… 1,500円~

12月~3月

大飯郡おおい町  
名田庄三重52-18-1  
☎0770-67-2406  
☎AM10:00~PM10:00  
☎通年営業(不定休あり)

**料理旅館 新佐(しんざ)**

イノシシ料理を提供して約40年の経験で吟味した最高の肉を、こだわりの自家製味噌で仕立てた「ばたん鍋」は大人気。自宅用の「ばたん鍋セット」もあり。



ばたん鍋  
いのしし焼肉 など  
※料理内容や料金は問い合わせ

通年

大飯郡おおい町  
名田庄久保4-10-2  
☎0770-67-2028  
☎AM10:00~PM10:00  
☎通年営業(元日は休業)

Hotel

**ホテル・料理旅館** など

ジビエの旨みを存分に堪能できる料理の数々。山に育まれた美味をゆったりと味わえるのもうれしい。

**美山森林温泉 みらくる亭**

国産の美味しいイノシシ肉を、まろやかな豆乳と塩麴のスープで味わう一品。締めめ雑炊もさらりとまろやかに。日帰り温泉入浴にも対応(AM10:00~PM9:00)。



ばたん鍋昼食 部屋付きプラン 3,780円  
ばたん鍋宿泊プラン(1泊2食) 12,200円~※別途入湯税

11月下旬頃~3月下旬頃

福井市市波町38-2  
☎0776-96-4141 ☎(日帰り温泉)AM10:00~PM9:00  
※火はPM3:30~(祝日の場合は水がPM3:30~) ☎無休

**ホテルうみんぴあ**

目の前が若狭湾のホテル。地元食材の美味しさを伝えたいと、季節のコースの食材のひとつに若狭のジビエを採用。時期によってさまざまな料理で提供している。



お食事プランコースを含む 5,000円~(税別) ※要予約(写真はシカモロ肉コンビニ仕立て)

12月~2月

大飯郡おおい町 町海1-8  
☎0770-77-3700  
☎AM10:00~PM6:00(予約受付)  
☎無休

Processed food

**ジビエ加工品**

気軽に手軽にジビエを味わえる加工品もいろいろ。ちょっとした時の手土産としてもおすすめ!

**浜流温泉 冠荘**

池田町内で捕れた良質なイノシシ肉を、味噌仕立てのダシでいただく「ばたん鍋」。きのこ野菜もたっぷり入った、地元ならではの野趣あふれる味わいは絶品。



ばたん鍋(日帰り部屋・入浴込) …………… 7,450円  
※12,000円で宿泊(1泊2食・平日)可

12月~3月

今立郡池田町志津原14-17  
☎0778-44-7755  
☎AM10:00~PM10:00(1~3月はPM9:00まで)  
☎毎月第1・3火曜日(祝日の場合は営業)

**天池乃宿 (あまいけのやど)**

地元の猟師が獲ったイノシシ肉を新鮮なうちにさばいて提供。イノシシ肉のオリジナルメニューを考案中。川魚や山菜料理もあり。釣り堀(1竿2,000円)も併設。



ばたん鍋 …………… 3,000円  
熊すき(熊肉のすき焼き) …………… 5,000円

4月~11月

今立郡池田町河内14-6  
☎0778-44-6468  
☎0778-44-6012(夜間)  
☎AM8:00~PM6:00  
☎通年営業(冬期は雪で休業の場合あり)

**有限会社 北都冠亭**

福井で捕獲したイノシシを具にしたご当地カレー。とことん煮込むことで引き立つ脂の旨みと、スパイシーな濃い目のルーが、さらに引き立たせている。



福井県産いのしし肉使用  
いのししカレー(辛辛) …………… 630円(180g)

かみや各店、北陸自動車道県内S・PA各売店、県内土産店などで販売

福井市花堂東1-5-22  
(こちらでも販売)  
☎0776-36-0776

**有限会社 スターフーズ**

福井の伝統食とジビエが融合した新しいへしこ。イノシシ肉は旨み成分が高く、熟成させることで、さらに美味しさがアップ。口どけがよい豊かな風味を楽しめる。



イノシシのへしこ(50g) …………… 900円(税別)

※県内の高速サービスエリア、土産物店などで販売

坂井市三国町薬丸58-11-11  
☎0776-82-7608  
☎AM10:00~PM6:00  
☎毎週水曜日  
http://www.staminatoya.co.jp

**漁師の宿 民宿 長谷(はせ)**

店主自らが捕った地元のイノシシ肉の、美味い部位だけを厳選。特製の味噌仕立てで食べるばたん鍋では、脂の旨みを実感できる。締めめうどんも間違いない。



ばたん鍋(1泊2食) … 10,800円  
ばたん鍋(食事のみ) …………… (2名~) 5,400円

10月~5月

三方上中郡若狭町食見34-2  
☎0770-46-1735  
☎年末年始、その他不定休あり

**町営ホテル 流星館**

名田庄で捕れたイノシシを使用するばたん鍋。体の芯から温まる逸品を、ぜひ一度ご賞味あれ。1泊2食の宿泊プラン「ばたん鍋コースプラン」10,800円もある。



ばたん鍋コース …………… (2名~) 5,400円~

12月~3月

大飯郡おおい町  
名田庄納田109-6-1  
☎0770-67-3000  
☎毎週水曜日、年末年始

**福井和泉リゾート株式会社**

手のひらに収まらない特大サイズの「しし肉まん」。生地の中には大野和泉地区で捕獲されたイノシシ肉がたっぷり。素材の旨みがギュッと詰まって食べごたえあり。



九頭竜しし肉まん(180g) …………… 500円

※「福井和泉スキー場」(冬季営業期間)「道の駅 九頭竜」(夏季以外)で販売

大野市朝日前坂27  
☎0779-78-2711  
http://www.fukuiizumi.com

**デリカわかっか**

ハムやソーセージを自家製で手がける工房。地元で獲れたシカのウインナーは、国産豚との合挽きでクセを少なくしている。詰め合わせセットなどもあり。



若狭鹿ウインナー(100g) …………… 660円

※「道の駅 若狭熊川宿」「道の駅 三方五湖」でも販売

三方上中郡若狭町瓜生30-12-46  
☎0770-50-4935  
http://www.wakka919.com/