

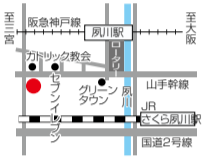


〈右〉鹿ランプのカツレツは、サクサク衣と余熱で絶妙な口ゼに仕上げたもちりやわらか食感が新感覚。赤味噌入りのデミソースで日本酒にも合う。税別1,280円。
 〈左〉滋味溢れる猪肉の朴葉味噌焼き。オリジナルブレンドのまろやかな味噌に、脂の甘みが一層引き立つ。税別980円。



鹿の背ロースはふわふわ食感!

西宮市霞町5-44ピントーシ夙川1F
 営/17時~23時
 月曜定休
 ☎0798-23-3400
<http://www.megumiya-gibier.com/>



店主の故郷、美作市の日本鹿や猪は、市が定める厳しい基準で食肉処理を施した一級品。鮮度はもちろん、栄養価にもすぐれた美作のジビエは、桜島溶岩のプレートで焼いて、シンプルに塩とニンニク醤油で食べるのが定番。肉本来の旨味がダイレクトに味わえる。

**岡山県美作の恵みを
和の絶品ジビエで堪能**

旬菜酒楽 恵や(めぐみや)



桜島溶岩のプレートで焼いていただく、絶品ジビエ盛り合わせは、タン・ハツ・スベアリップなど、鹿と猪のいいとこ取り。1人前税別1,880円(写真は2人前)。



春菊を練り込んだ生パスタで香りも爽やか。奥飛騨の猪肉と三つ葉を包んだラヴィオリ。ボルチーニのソース2,000円※すべて税別

神戸市中央区中山手通1-14-8
 華東ビル1F
 営/17時半~23時(最終入店)
 ※L.Oは24時
 月曜定休
 ※仕入れによる不定休あり
 ☎078-332-0250
 Instagram@orga_kobe



オーガニック&地産地消で、旬の食材にこだわった隠れ家的な一軒。スペシャリテは、奥飛騨のベテラン猟師が仕留めたジビエ。中でも鹿肉のローストは、柔らかな肉質と抜群の火入れに舌鼓。その他のオードナーに合わせソースを自在に変える、シエフの即興アレンジも楽しみ。

**名ハンター直送の
ジビエを
独自のイタリアンで**

Orga(オルガ)

鉄分たっぷり、貧血予防にも!



エスプレッソで香ばしさを高めた赤ワインソース。奥飛騨の鹿ロースト3,280円、有機野菜たっぷりえび味噌のパニーニカウダ 1,180円※すべて税別

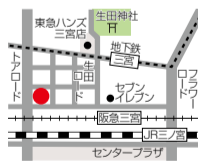


ぼたん鍋は兵庫県の郷土料理!



予約が入ってから、仕入れる猪肉。腕利きの板前が最高の素材におもてなし。丹波産ぼたん鍋コース(全5品)8,900円※要予約(付だし、お造り、鍋、中華そば、デザート)。

神戸市中央区北長狭通2-5-1
 タイシンサンセットビル3F
 営/17時半~23時半
 (L.O23時)
 日曜定休
 ☎078-332-2227
<http://www.marimotei.net>



**新鮮な丹波産の天然猪肉で
冬季限定のぼたん鍋**
 腕利きの板前が全国から旬の味覚を取り寄せる同店。11月から解禁されるぼたん鍋は、猪肉の名産地・丹波から入荷。臭みのないあっさりした猪肉は、噛むごとに味わいが増す。白菜やねぎなどの国産野菜とともに味噌仕立ての出汁で味わって。締めは、旨みたっぷりの出汁に中華そばで決まり!

ジビエとは

フランス語で「狩猟で捕獲した野生鳥獣の食肉」のこと。
 鹿や猪のほか、鴨、雉うさぎ、熊などがある。

猪肉 boar



毎年11月15日から狩猟が解禁。代表的な料理にぼたん鍋があり、脂身が多いほど良いとされる。

- ◆高タンパク・低カロリー・低脂肪でヘルシー。
- ◆カルシウム、タウリン、コラーゲンなども豊富。
- ◆猪肉の赤身には、牛肉や豚肉と比べ2倍以上の還元型を多く含むコエンザイムQ10も。

鹿肉 venison



フランス料理では高級食材のひとつ。農林業の害獣駆除として、頭数制限内で一年中狩猟が可能。

- ◆牛肉や豚肉に比べ、カロリー約1/3、脂肪分は約1/80、タンパク質は約1.5倍!
- ◆女性に不足しがちな鉄分は牡蠣や馬肉以上。体に吸収されやすいヘム鉄で貧血や冷え性予防に◎。

協力:ジビエスタンド inome

協力:鹿鳴茶流 入船