



*Delicious
Gibier meats*



YOSAKOI よさこいジビエフェア GIBIER FAIR 2022

2022 1/15 SAT ~ 3/15 TUE

高知県中山間振興・交通部鳥獣対策課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号 高知県庁本庁舎3F TEL.088-823-9039

■発行日/2021年12月27日 ■発行部数/13,000部 ※本誌の無断転載・複写を禁じます。

Y O S A K O I G I B I E R F A I R 2 0 2 2



ジビエ料理を通じて
野生鳥獣の滋味深さを感じる。



高知県では、イノシシやシカによる農作物や自然植生への被害を縮減するために、捕獲の強化とジビエ料理などへの有効活用を進めています。

県内各自治体でも、ジビエ活用に力を入れ、地域振興につなげる動きが広がっています。

- 03……高知県の鳥獣被害状況
- 05……狩猟者の確保に向けて
- 06……ジビエを高知の食文化として定着させるために
- 07……野生鳥獣がジビエになるまで
- 13……ジビエ料理が食べられる店40
- 35……よさこいジビエフェア2022参加店舗マップ(広域)
- 37……よさこいジビエフェア2022参加店舗マップ(高知市中心部)
- 39……よさこいジビエフェア2022プレゼント商品
- 43……よさこいジビエフェア2022参加店舗索引
- 44……スタンプラリー応募方法・応募はがき
- 46……高知県内ジビエ(食肉)取扱い店一覧

高知県では、イノシシやシカなど野生鳥獣による農林水産業被害が深刻化しています。

高知県の鳥獣被害状況

野生鳥獣からの被害を防ぐには正しい知識と環境整備が大切です。

高知県では、イノシシやシカなどの野生鳥獣による農林水産業被害額が、ピーク時に比べ減少してはいるものの依然として1億円を超える被害が出ています。野生鳥獣による農作物等への被害を防ぐには、集落ぐるみで取り組むことが大切です。野生鳥獣の生態や被害状況を正しく把握し、みんなで話し合い、環境整備をしっかりと行うことで、野生鳥獣に強い集落づくりに取り組みましょう。

加害鳥獣別の農林水産業被害額の割合

農林水産業被害額に占める割合は、シカとイノシシが全体の6割以上を占めています。

R2年度の農林水産業被害額約1億1千3百万円における割合

シカとイノシシで被害額全体の63%を占める



シカによる深刻な自然植生被害

シカは豊かな四国の自然にまで著しい植生被害等を起こしています。(写真は香美市三輪山系での被害状況)

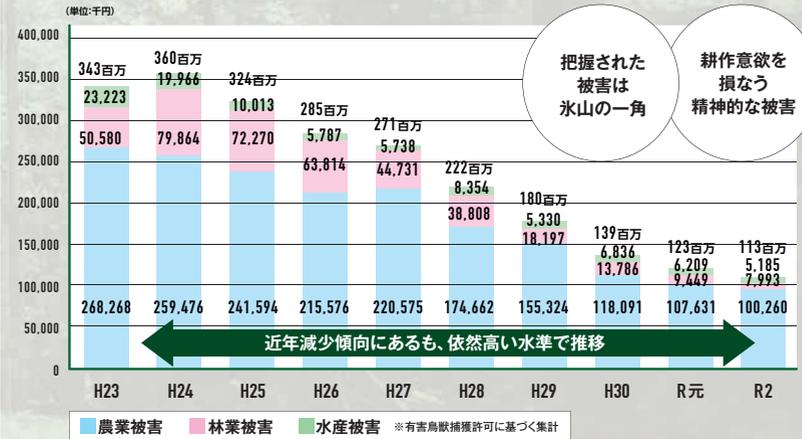


※ 林業被害799万円に占めるシカの被害は99%(790万円)

近年はイノシシやシカなどによる農林水産業等の被害は減少傾向にありますが、なお、年間1億1千3百万円ほどの被害が出ています。

高知県の野生鳥獣による被害額の推移

集落での声
何を作っても食われてしまう



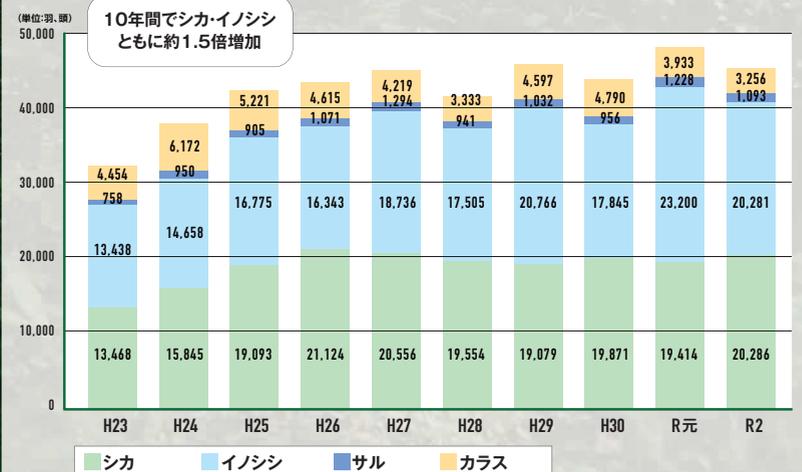
把握された被害は氷山の一角

耕作意欲を損なう精神的な被害

主な鳥獣の捕獲数の推移

集落での声
捕獲する人が増えたら嬉しい

これまで有害鳥獣の捕獲を強化して取り組んできたことで捕獲数は伸びてきました。



狩猟者の確保に向けて

鳥獣被害防止対策の課題

防護柵設置や鳥獣の捕獲により鳥獣被害から田畑を守っています。一方で、高齢化等で年々狩猟者は減少しており、新たな狩猟者の確保が課題となっています。



新たな狩猟者の確保のための取組

・狩猟の魅力を感じていただけるイベントの開催
県民の皆さまが狩猟に興味を持つきっかけとなるように、猟具や狩猟方法、ジビエなど狩猟の魅力をまるごと体験していただける狩猟フェスタを開催しています。



・狩猟免許を取得する費用への支援
狩猟を行うには狩猟免許の取得が必要です。市町村役場を通して、狩猟免許取得に必要な診断書料や初心者講習会受講料などの費用に対する補助を行っています。

狩猟者の捕獲技術向上等の取組

・くりわなの製作やわな猟体験、狩猟名人によるマンツーマンでの技術指導などを行い、狩猟者を育成しています。



ジビエを高知の食文化として定着させるために

ジビエの利用状況

捕獲されたシカやイノシシのジビエ利用は少しずつ進んできていますが、まだまだその利用率は低い現状にあります。

ジビエ利用頭数



シカの利用割合

(高知県1.99%、全国平均:12.70%)

ジビエ利用頭数



イノシシの利用割合

(高知県3.11%、全国平均:5.12%)

よさこいジビエフェア

捕獲されたシカやイノシシを
・地域の大切な資源としてもっと有効活用したい
・県民の皆さまにもっと味わっていただきたい
そのため、ジビエ料理を提供する飲食店を巡って、日常的にジビエ料理に親しんでいただくきっかけとなるよう「よさこいジビエフェア」を開催しています。



ジビエ利用拡大講習会

安全なジビエ肉の処理や加工、流通を図るために、狩猟者等を対象にした講習会を開催しています。ジビエ利用を前提とした捕獲方法や、衛生管理、飲食店のシェフが求めるジビエ肉の品質などを学んでいただき、ジビエ利用に取り組もうとする狩猟者の増加を目指しています。



商談会への出展支援

ジビエ肉や加工品の製造・販売に取り組む事業者の販路拡大を目指して、商談会出展への支援も行っています。2021年10月に高知ちばさんセンターで開催された県産品商談会には、2つのジビエ事業者が出展し県内外のバイヤーとの商談を行いました。



もっと身近にジビエ料理に親しんでいただき、ジビエを高知の食文化として定着させることを目指しています。

ジビエとは 狩猟した野生鳥獣の食肉を意味するフランス語

「野生鳥獣がジビエになるまで」



近年、全国的にジビエを地域資源として活用しようとする動きが活発化しており、ジビエの認知度も高まってきています。しかし、実際に捕獲された野生鳥獣の食肉が流通するまでの過程はあまり知られていません。ここでは、ジビエの捕獲～流通までの過程を可視化することで、ジビエがどのようにしてみなさまのもとへ届けられているのかを紹介します。おおまかな流れは以下のとおりです。

野生鳥獣の捕獲

狩猟免許を有する狩猟者が、シカやイノシシなどを捕獲します。

解体処理

捕獲されたシカやイノシシは、専門の食肉処理施設で解体処理がなされ食肉となります。捕獲した狩猟者個人やグループが解体処理を行う場合もありますが、保健所で営業許可を受けた施設で処理したものでなければ販売はできません。

飲食店・量販店・ECサイトから消費者へ

処理施設で処理された後、取引先の飲食店でジビエ料理として、また、量販店や加工事業者、ECサイト等を通じて、食肉や加工品が消費者の元へ届けられています。

捕獲

野生鳥獣をジビエとして活用するためには、まず捕獲から。捕獲を行うのは狩猟免許を有する狩猟者で、主な捕獲方法は銃猟とわな猟です。

銃猟



銃猟の場合、獲物を撃って仕留めるまでの過程で過度にストレスを与えたり、撃つ場所が悪いと肉質を悪くしてしまうため、狩猟者の腕が問われます。食用としての捕獲では銃猟は少数派です。

わな猟



わな猟の場合、獲物がわなにかかった状態で長時間経過すると過度なストレスや肉体への負担が肉質に影響してしまいます。食用として活用するには、頻繁に見回りをする必要がありますが、ICTを活用した捕獲通知システムの導入により見回り作業の効率化も進んでいます。

放血

捕獲後、心臓が動いているうちに放血させ、腐敗の進行や臭みの元となる血を抜きます。

ジビエは野生鳥獣の食肉なので、時期や性別・年齢や生息エリア等、様々な要因で食味に違いが出ます。より良い食肉を求めて獣の足跡や食痕、山に残される様々な形跡を手掛かりに、獲物のサイズや月齢、性別まで予測しながら、猟を行う達人もいます。

捕獲後の流れ

捕獲された野生鳥獣は…

自家消費

家庭内で捕獲した鳥獣の解体処理が行われ、食卓等で消費されます。



カモ肉のロースト

捕獲されたイノシシが50kgであれば、最大でおおよそ30kg(60%)が可食部となります。シカの場合はおおよそ4割程度で少ないものでは2割となります。1頭捕獲すればまとまった量の食肉が手に入るとともに、あまり流通しない希少部位も楽しむことができます。ジビエの処理施設での取り扱いは大獣のシカやイノシシがほとんどで、狩猟のターゲットとして人気の高い野生の鴨やキジ、ヤマドリ等は市場に出回することはほとんどありません。狩猟者には希少価値の高いジビエも味わうことができる醍醐味があります。



BBQにて骨付きイノシシ肉の炭火焼き

牡丹鍋

鍋用にスライスされたイノシシ肉

ジビエ特有の食味を味わうなら、まずは炭火で豪快に焼き上げるBBQがおすすめです。また、畜産肉に比べて食感が硬いジビエは、長く火入れすることで柔らかさが増す煮込み料理もおすすめです。特に脂が乗った冬のイノシシ肉を用いた牡丹鍋やすき焼きは定番の人気メニューです。

施設
搬入

—食肉処理施設に搬入—

専門の食肉処理施設に持ち込まれ、解体処理が行われ食肉となります。



野生鳥獣は屋外で捕獲・捕殺するため、家畜とは異なる食肉処理を行うことを踏まえた衛生管理が必要です。捕獲後は、定められた時間内に施設へ搬入しなければなりません。その際に、捕獲した野生鳥獣に異常がないことを狩猟者や搬入先の施設でチェックしたうえで、食肉処理を行います。

※捕獲された野生鳥獣の状態によっては、施設で受け入れできない場合もあります。

解体・
食肉処理

HACCPに基づく衛生管理が行われ、安全性が確保された環境で解体や食肉処理が行われています。

※施設内では厳しい衛生管理のもと、安心安全な食肉のための品質管理が行われています。
※HACCPとは食品の安全性を確保するための工程管理を行う衛生管理の手法です。



搬入後、洗浄、剥皮、内臓摘出、熟成の工程を経て、分解・脱骨、カットにより部位ごとに分けられ食肉処理されます。



施設内で行われる熟成もジビエを美味しくいただくうえで、重要なポイントとなります。プロの手により最適な熟成を経たジビエには、自家消費用に処理されたものとは一線を画す旨味が変わります。

みなさまの元へ

お店で味わう

食肉処理施設で処理されたジビエは、飲食店で調理され消費者の口へと運ばれます。食の知識と腕のあるプロの料理人が調理するジビエ料理は、家庭料理とはひと味違う味わいと旨み、奥深さを堪能できます。

※直売を行う加工処理施設もあります



同じ鳥獣で、同じ部位の肉を使用しても、火入れや味付けで全く違った印象を受けたり、食味の違いも感じられます。また、畜産肉のように均一化できませんが、1頭ごとの個性が楽しめるのはジビエの魅力のひとつです。

家庭で味わう

ジビエは、小売店や、ECショップを通じて販売されています。近年では、ふるさと納税の返礼品や、大手ショッピングサイト等でもジビエの取り扱いが増えており、より身近にご利用いただけるようになってきています。



料理だけではない 野生鳥獣の有効活用

捕獲された野生鳥獣は、地域の資源として料理以外の用途でも活用されています。



ワンワンブフィー ¥2,750(税込)

安芸郡田野町の香りの教室「帆南」の代表で、中芸地区猟友会事務局を務める濱渦千里さんが、大切な愛犬のケアのために開発しました。浸透力と保湿に優れた肉球クリーム。地元紙・ラジオでも取り上げられ話題になりました。可愛らしいパッケージの本商品、プレゼントにもきっと喜ばれるはず。

香りの教室 帆南(はんな)

※On-lineショップからも購入できますので、気になった方はQRコードからご確認ください



鹿革コースター ¥500(税込)

高知の森林保護団体に寄付することを目標に、高知の財布で知られる株式会社ブランド高知とのコラボで開発した鹿革のコースター。県内在住の革職人から指導を受けて、生徒たちが自ら製作しています。

高知商業高等学校
ジビエ商品開発・販売促進部



沖の島のしし 牙のキーホルダー

宿毛市沖の島で地域おこし協力隊として活動している中垣慶祐さんが、地域のPRの為に開発。中垣さんは島内で有害鳥獣駆除活動も行っており、自ら駆除したイノシシを使用しています。他にも、タテガミを使った筆や、皮をなめして作った小銭入れ等、全て個人で製作しています。「採算面では合わなくても、これで島のPRに繋がるのであれば作る価値はあるのかな、と思っています。」と中垣さんは語っています。

宿毛市地域おこし協力隊
沖の島振興担当 中垣 慶祐さん

YOSAKOI GIBIER FAIR 2022

ジビエ料理が
食べられる店

40

※記載されている価格はフェア開催中のものとなります。また、価格は事情により変更となる場合があります。
※表示価格は基本的に税込表示です。

感染症拡大に伴い営業時間の変更・臨時休業等の可能性がございます。

念のため来店前に店舗へのお問合せをお勧めしております。

また、お越しの際は感染対策を実施のうえご来店いただきますよう、

ご協力をお願い申し上げます。

01

馬路温泉

うまじおんせん

馬路村



すき焼き・焼肉プラン(1泊2食付) / 11,800円～(税込)

安芸郡馬路村3564-1
営業時間 / チェックイン15:00～
チェックアウト10:00

定休日 / 無休
駐車場 / 30台以上

TEL.0887-44-2026



イノシシ肉



(南国ICから国道55号を室戸方面へ。安田駅から
県道12号へ入って車で約30分)

山里の冬のお楽しみを
すき焼きと焼肉で贅沢に

シシ肉をすき焼きと炭火焼で味わう冬季限定の
人気宿泊プラン。

脂がのったイノシシをすき焼きと炭火焼で贅沢に
楽しんでください。

ぜひ温泉と一緒にごゆっくり♪

02

慎太郎食堂

しんたろうしょくどう

北川村



北川志士(猪)カレー / 800円(税込)

安芸郡北川村柏木494番地
営業時間 / 12:00～15:00

定休日 / 火曜
駐車場 / 15台 ※中岡慎太郎館駐車場利用

TEL.0887-38-2413



イノシシ肉



幕末の志士中岡慎太郎が見た
風景を望みながら食べるお昼ご飯

北川村には昔から猪や鹿を狩猟し自ら捌き、
家で食べる食文化があり、北川村のジビエ
肉は臭みがなく、上質と定評があります。猪の
旨みと、大人味のルーが好評の志士カレーを
ご賞味下さい。

※入荷状況により提供できない場合があります。
ジビエメニューをご要望の際は事前にお問い合わせください。

(高知市内から国道55号線を室戸方面へ約100分
土佐くろしお鉄道ごめんなはり線「奈半利駅」からタクシーで15分)

03

晴食堂

はるしよくどう

安芸市



イノシシのすき焼き / 2人前4,000円(税込)

※来店直前でも要予約

安芸市千歳町10-10

営業時間 / 11:30~14:00
17:30~21:00(L.O.20:30)

定休日 / 月曜

駐車場 / 10台

TEL.090-9779-6899

地の美味しいものを提供する
隠れた名店は安芸の海辺のほど近く
盛り付けられたシシ肉の美しさが肉質の良さを物語る。県外ではあまり流通しないニンニク葉との相性も最高。この時期にここでしか味わえない肉の風味や歯ごたえがある。



イノシシ肉



(ごめんなはり線球場前駅から徒歩5分)

05

おすそわけ食堂まど

おすそわけしよくどうまど

香美市



ジビエハンバーグカレー / 1,050円(税込)

香美市香北町葦生野338

営業時間 / 11~14時(土日は14~16時)
17時30分~20時

定休日 / 月曜

(臨時休業あり。Instagramで確認)
駐車場 / 6台

TEL.070-8472-4470

(アンパンマンミュージアムから徒歩3分、JR四国バス大板線「美良布」バス停から徒歩5分)

地元の食材を余すところなく!
老若男女楽しめるジビエ料理

地元食材であるジビエと旬の野菜を子ども達に親しんでもらえるよう開発した、出汁のうまみたっぷりのカレー。柔らかく煮込んだ猪は食べやすいと好評。肉肉しい猪ハンバーグを追加トッピングできる。

公式Instagramページ

https://www.instagram.com/osusowake_mado/



イノシシ肉



04

べふ峡温泉

べふきょうおんせん

香美市



鹿カラアゲ定食 / 各種1,330円(税込)



シカ肉



(南国ICから国道195号を徳島方面へ車で1時間15分)

塩糀とシカ肉の味わい
料理長のこだわりあふれる
ジビエ唐揚げ

数種類の中から厳選した塩糀に、シカの後ろ足も肉を2日間漬け込み、にんにくと醤油で味付けしたカラアゲ。料理長自ら解体し、適切な下処理を行ったシカ肉は旨味もやわらかさも抜群。土佐酒・ビールにもぴったり。

香美市物部町別府452-8

営業時間 / 10:00~20:00(L.O.19:30)

定休日 / 不定休
(臨時休業の場合あり※要問合せ)
駐車場 / 50台

TEL.0887-58-4181

06

葦生の里 美良布直販店

にろうのさと びらふちよくはんでん

香美市



高知ジビエ工房監修 猪肉うどん / 900円(税込)

香美市香北町美良布1211

営業時間 / 8:00~14:30
(うどん提供時間は、11:00~14:30)

定休日 / 火曜

駐車場 / 70台(道の駅駐車場)

TEL.0887-59-3156

地元産猪を味わう、
地産地消新メニューが誕生

香美市の高知ジビエ工房さんプロデュースの猪肉を使った肉うどん、食べやすい味に仕上げています。ジビエ自体は直販店で購入できます。寒い冬に猪を食べて元気に過ごしましょう!



イノシシ肉



(JR土讃線 土佐山田駅からバスで25分)

07

お山の宿 みちつじ

大豊町

おやまのやど みちつじ



猪煮、鹿肉のローストなど 1泊2食付(要予約)
11,000円～(税込)

新鮮なジビエ肉を使った 季節ごとに楽しめる料理

お山の宿みちつじでは新鮮なジビエ料理でおもてなし。のんびり温かい時間を過ごしながら、季節によって変化するジビエが楽しめるから、1年を通して何度も訪れたいくなる。



(国道32号から「みちつじ」登り口看板が目印)

長岡郡大豊町永淵454
営業時間 / 1泊2食付チェックイン16:00～
チェックアウト10:00
定休日 / 不定休(要予約)
駐車場 / 3台

TEL.0887-75-0390

09

大田口カフェ

大豊町

おおたくちかふえ



鹿バーガー ※バーガー、スープ、ドリンク付
1,260円(税込)

もっちりパンズがたまらない 後引くうまさの鹿バーガー

新鮮なシカ肉のパティを、嶺北産の米粉をミックスしたもちもちパンズで挟んだ「鹿バーガー」。柚子を加えた自家製マヨネーズソースのアクセントがグッド!

下記日程で期間限定オープン
1月15日(土)、2月5日(土)、2月21日(月)、3月5日(土)

※鹿バーガーは事前予約制



(国道32号沿い。大豊ICから車で10分)

長岡郡大豊町寺内236-3
営業時間 / 11:00～16:00
定休日 / 不定休
駐車場 / 8台

TEL.0887-73-0410

08

永淵食堂Shanti

大豊町

ながふちしょくどう しゃんていー



ジビエプレートランチ / 1,500円(税込)

自然豊かな大豊の山中に佇む カレー専門の癒し空間

野菜の水分のみで炊き上げるマスターオリジナルの無加水カレー。大豊町で獲れたジビエ、居心地の良い店内と併せて味わってほしい。自宅でも楽しめる冷凍カレーも販売中!詳しくはFBをチェック!

※入荷状況により提供できない場合があります。要問い合わせ



(大豊ICから国道32号を徳島方面へ車で20分)

長岡郡大豊町永淵548
営業時間 / 11:00～17:00
(売り切れ次第終了)
定休日 / 水、木曜+臨時休業あり
駐車場 / 2台

TEL.080-3550-5554

10

高知自動車道 立川 PA(下り線)

大豊町

こうちじどうしゃどう たちかわぼーきんぐえりあ



やまくじら丼 / 780円(税込)

甘い特製タレで煮込んだ “やまくじら(猪肉)”の旨み

やまくじら(猪肉)を特製のタレで煮込み、アツアツのご飯にのせました。ガッツリ豪快にかき込んでドライブ疲れも吹っ飛ばす“ジビエパワー”をチャージしてください!!



(高知自動車道 新宮ICから高知市内方面へ13km)

長岡郡大豊町大字立川下名
営業時間 / 8:00～19:00(3～11月)
8:00～18:00(12～2月)
定休日 / 無休
駐車場 / 大型14台 / 小型49台

※新型コロナウイルス感染症予防対策により営業時間が変更になる場合がございます。

TEL.0887-78-0066

11

燈ので家

ひのでや

大豊町



いのしし汁 / 700円 (税込)

さっぱりしょうゆ味がベースの燈ので家でしか食べられない「いのしし汁」

地元野菜とシシ肉をしょうゆベースでさっぱりとした味付けに。シカの竜田揚げも人気商品なので、セットで召し上がってみてほしい。「ヤミツキになる」と県外客からも好評。



シカ肉



イノシシ肉



(大豊ICから県道5号を北へ道なり。案内板のある橋を越えてすぐ)

長岡郡大豊町立川上名1239-13 定休日 / 不定休(要予約)
営業時間 / 予約時間のみのみ 駐車場 / 10台

TEL.0887-78-0430

13

妙ちゃんの食卓

たえちゃんのしょくたく

大豊町



煮込みハンバーグ定食 / 1,000円 (税込)



シカ肉



イノシシ肉



(道の駅大杉近く。大豊郵便局すぐ北)

長岡郡大豊町杉769-2 定休日 / 土、日曜
営業時間 17:00~23:00(L.O22:00) 駐車場 / 5台

TEL.0887-72-0313 ※予約は090-9777-7444まで

12

ひばり食堂

ひばりしょくどう

大豊町



しゅわんぼう丼 / 900円 (税込)

山のお肉屋さんで味わう新鮮シシ肉のオリジナル丼

シシ肉のメンチカツを卵でとじてご飯にオン! ワイルドなシシ肉の食感と、生姜とニンニクの風味が食欲を掻き立てる逸品です。独特なネーミングは「悪い奴」を意味する「しわい奴」の方言から生まれたとか。



イノシシ肉



(大豊ICから大杉駅方面へ車ですぐ)

長岡郡大豊町高須226 定休日 / 不定休
営業時間 / 11:30~17:00 駐車場 / 30台
(材料が無くなり次第終了)

TEL.0887-72-0972

14

道の駅 大杉

みちのえき おおすぎ

大豊町



シシ焼肉定食 / 950円 (税込)



イノシシ肉



(大豊ICから大杉駅方面へ車で5分)

大豊名物を取り揃える道の駅ボリューム満点シシ焼肉を提供

ピリッと甘辛く味付けされたイノシシの焼肉で、大豊町産の新米がどどん進む人気定食! 脂質が低く栄養価も高いイノシシ肉は、スタイルを気にしがちな人にもオススメの食材です!

長岡郡大豊町杉743-1 定休日 / 無休
営業時間 / 8:00~17:00(L.O16:30) 駐車場 / 15台

TEL.0887-72-1417

15 高知自動車道 南国 SA(上り線) 南国市

こうちじどうしゃどう なんごく さーびすえりあ



鹿天定食 / 1,180円(税込)

長距離ドライブなら食事はここ、
珍しい鹿の天ぷらをご賞味ください。

高タンパク、低脂質でアスリートフードとも呼ばれる
鹿肉を天ぷらにしました。
塩をつけてあっさりとした旨味をご堪能ください。

食材の入荷状況により提供できない場合がございますので、予め店舗に
ご確認ください。



(本線から) 高知自動車道 高知ICから松山・高松方面へ5km
(一般道から) 岡豊病院から北へ400m

南国市岡豊町小蓮1012
営業時間 / 7:00~22:00
(レストランのみ 11:00~21:00 LO20:30)

定休日 / 無休
駐車場 / (本線) 大型20台 / 小型63台
(一般道) 小型3台

※新型コロナウイルス感染予防対策により営業時間に変更になる場合がございます。
TEL.088-866-5701

17 バインミー升形 高知市

ばいんみーますがた



鹿肉ジビエのバインミー / 800円(税込)

ベトナム風サンドイッチをアレンジ。
気軽なテイクアウトジビエ

近年注目のグラスフェッドバターが塗られたパン
に、食べやすいサイズの鹿肉ミートボールと黒糖
なますと一緒にサンド。自家製トマトソース・マヨネ
ーズに高知産ハラペーニョがピリ辛なアクセント。

※入荷状況により提供できない場合
があります。事前にお問合せください。



(とさでん交通柙形電停から北に徒歩3分)

高知市上町1-1-15
営業時間 / 11:00~18:00
金曜日のみ11:00~22:00

定休日 / 日、月曜
駐車場 / 近くにコインP有り

TEL.070-3970-9995

16 高知自動車道 南国 SA(下り線) 南国市

こうちじどうしゃどう なんごく さーびすえりあ



ジビエ鹿ケバブ / 550円(税込)

スパイスソースが決め手!
本格ジビエケバブ

高知県産の鹿肉と野菜をピタパンにたっぷり詰め
込み、スパイシーなソースで仕上げました。食欲を
そそる見た目と香り、クセもなく食べやすい鹿肉
を思う存分堪能ください!
テイクアウト限定メニューです。



(本線から) 高知自動車道 南国ICから高知市内方面へ3km
(一般道から) 岡豊病院から北へ300m

南国市岡豊町小蓮1210-1
営業時間 / 6:00~21:00
※新型コロナウイルス感染予防対策により
営業時間に変更する場合がございます。

定休日 / 無休
駐車場 / (本線) 大型20台 / 小型62台
(一般道) 小型3台

TEL.088-866-0005

18 Bistro Chez-Kadaux 高知市

びすとろ しょ かど



鹿肉のロースト / 1,800円(税込)

ニンニクの香りが食欲をそそる
ジューシーなメニュー

オープン以降ジビエを提供し続ける本店が試行
錯誤を繰り返して親しみやすい味を追求してきま
した。ニンニクの香りが食欲をそそる柔らかさと
歯応えのバランスが最高の一品。



(追手筋から北へ「城東公園」を左折してすぐ)

高知市廿代町15-8とらやビル2F
営業時間 / 18:00~翌1:00
(火・木曜ランチ営業 11:30~14:30)

定休日 / 不定休
駐車場 / 3~4台

TEL.088-871-1695

19 resort dining Se Relaxer 高知市

りぞーとだいにんぐす るらくせ



イノシシ肩ロースのロースト 炭オイルドレッシング
1,980円(税込)

高知市帯屋町2-1-34 C3ビル3F
営業時間 / 18:00~22:00
(感染症対策で時間変更あり)

定休日 / 月曜+月2回不定休
駐車場 / 近くにコインPあり

TEL.088-854-8480

地元食材で本格ジビエを堪能! 県内外から人気の地産地消ダイニング

北川村や梶原町のシン肉に丁寧なこだわりの火入れ。噛むほどに旨味あふれるワイルドな味わいです。土佐備長炭の香りを移したオイルのドレッシングで召し上がれ。地どれ野菜のグリルとルッコラのサラダを添えて。

※ジビエメニューは入荷状況により提供できない場合があります。事前にご予約・お問合せください。



シカ肉



イノシシ肉



(ひろめ市場から帯屋町アーケードを東へ3分)

21 TRATTORIA libero 高知市

とらっとりあ りーべろ



ゆすはら西 鹿肉のロースト / 4,400円(税込)

高知市追手筋1-2-7 スクエアワンビル2F
営業時間 / 11:30~14:30 (L.O13:30)
18:00~23:00
(Food L.O22:00 / Drink L.O22:30)

定休日 / 日曜
駐車場 / 近くにコインP有

TEL.088-855-5873

高知でしか味わえない、が 一皿に詰まった本格ジビエ料理

雄大な自然の中で育まれたシカ肉と山下農園さんの有機野菜を、各々が最高に美味しい瞬間になるまで遠赤でじっくりと火入れ。地元根付く素材を生かすイタリア料理の真ずいを、ジビエを通して心ゆくまで味わえる。

※入荷状況によりご提供不可の場合がございます。ジビエをご要望の際は、事前ご予約かお問合せをお願いします



シカ肉



(とさでん交通連池町電停から徒歩2分 JR高知駅から徒歩10分)

20 土佐備長炭焼き おの実 高知市

とさびんちょうたんやき おのみ



大豊町産イノシシバラ肉の炭火ロースト(要予約)
2,200円(税込)

高知市帯屋町1-15-17 ウィンズビル1F
営業時間 / 17:00~23:00 (L.O22:00)

定休日 / 不定休
駐車場 / 無し(近くにコインP有)

TEL.088-875-9710

炭火の熱さがジビエをより旨くする

猟師としても活動する店主が、個体を見極めて焼き上げるジビエメニューが当店の魅力の一つ。鹿肺・鹿ハツ等、超希少メニューをはじめとするジビエ1品料理も多数をご用意。秀逸に火入れされたジビエを、店主オススメの日本酒とセットで楽しんで♡

※入荷状況により提供できない場合があります。要問い合わせ



シカ肉



イノシシ肉



(とさでん交通掘詰電停から徒歩3分)

22 はりまやライト 高知市

はりまやらいと



猪もも肉のカルパッチョ / 1,650円(税込)写真上
鹿もも肉のロースト~あら塩とワサビで~ / 1,430円(税込)写真下

高知市南はりまや町1-2-20 1F
営業時間 / 11:00~14:00 (L.O14:00)
17:00~21:00 (L.O20:00)

定休日 / 月曜
駐車場 / 近くにコインP有り

TEL.088-802-6130

フォトジェニックな空間と低温調理で 味わう、イマドキ高知ジビエ

高知産柑橘が利いたサラダ仕立てのイノシシ肉。厚めにカットしたシカ肉は、シンプルにワサビと岩塩で。どちらも驚くほど柔らか。本当に美味しいジビエを多くの世代の人に味わってほしい、そんな思いを寄せた一皿。



シカ肉



イノシシ肉



(とさでん交通はりまや橋電停から南に徒歩1分)

23

チャイナバル茂

ちやいなばろしげる

高知市



鹿ロース肉の上海風ロースト／1,980円(税込)

店主の技が光る 高知で味わう中華ジビエ

淡泊なシカ肉を、八角・桂皮・陳皮、さらに豆腐と麴を素に作られる発酵調味料「腐乳」を隠し味に加えた醤油に半日漬けこみ、ロースト。肉に複雑な味わいを閉じ込めた、中華の技巧ならではの逸品。

※仕入れ状況により、ご提供できない場合があります。あらかじめお問い合わせください。



(とさでん交通蓮池町電停から徒歩2分)

高知市はりまや町2-2-8 山中ビル1F
営業時間／18:00~24:00(L.O23:00)
定休日／月曜
駐車場／近くにコインP有
TEL.088-873-1295

25

Bar Baffone

ばーる ばっふおーね

高知市



鹿のロースト 木の子ソース／2,860円(税込)

この美味しさを生み出す 『ジビエらしさへのこだわり』

5種類の木の子を使ったソースがシカ肉と相性ピッタリな「鹿のロースト木の子ソース」。ジビエ本来の旨さを追求するシェフの自信作を堪能してほしい。



(「高知大丸」北向かいの「四国銀行」から北へ徒歩2分)

高知市帯屋町1-2-10モリタビル1F
営業時間／19:00~24:00
定休日／水曜+第2火曜
駐車場／無し
TEL.088-822-3884

24

料理処 希満里

りょうりどころ けまり

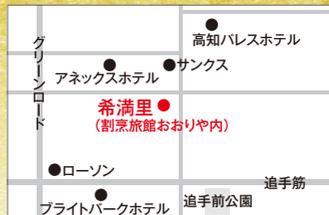
高知市



鹿肉の和風ステーキ／1,078円(税込)

老舗で味わう土佐・郷土料理の奥深さ

土佐の食通も信頼する希満里の提供する「鹿肉の和風ステーキ」は十分に火と油を効かせて少し甘めの自家製タレで繊細な味付け。食感・風味ともに他のお肉と違ったシカ肉ならではの味をぜひ試してみてください。



(「追手前公園」前の十字路を北へ100m直進し左手)

高知市追手筋1-6-21割烹旅館おおりや内
営業時間／11:30~14:00 16:30~22:00
定休日／不定休
駐車場／8台
TEL.088-821-0800

26

旬の居酒屋 よしまつ

しゅんのいざかや よしまつ

高知市



いのしし鍋／1,500円(税込)※要前日予約

魚料理も美味しい猟師の居酒屋 滋味あふれる深い味わい

安田町でジビエの処理施設の責任者を務める店主自ら獲って、捌いて、料理するジビエや魚メニューは一貫工程だから素材の活かし方が抜群である。季節とともに変わるおすすめメニューも楽しみの一つ。



(JR高知駅から徒歩7分)

高知市愛宕町2丁目6-3
営業時間／17:00~22:00
(感染症対策で時短営業中)
定休日／日曜・祝日
駐車場／4台
TEL.088-824-3206

27

高校生ジビエ・レストラン

高知市

こうこうせいじびえれすとらん



土佐オールスター☆バーガー / 450円(税込)

高知県高知市南御座6-10
(高知 高屋書店内)
営業時間 / 11:00~16:00

定休日 / 不定期
駐車場 / 200台

TEL.088-844-0267

ジビエを食べて今日から あなたも循環型社会貢献

私たちジビエ商品開発・販売促進部(通称:ジビエ部)は、高知県の野生鳥獣被害を重要な地域課題ととらえ、捕獲されたシカやイノシシをジビエとして利活用・商品化・販売し、被害を受けた森林の保護活動に利益を寄付している高知商業高等学校の部活動です。人気不動の開発商品第1号「鹿肉入りカレーパン」は、販売個数4,000個を達成しました。みなさんもジビエを食べ、循環型の社会貢献活動をしてみませんか。

下記日程で期間限定オープン
1/29(土)、1/30(日)、3/12(土)、3/13(日)、3/20(日)



(高知駅から車で10分)



29

自然カフェ えんのした

高知市

しぜんかふえ えんのした



ジビエを楽しむイノシシカレー / 1,200円(税込)

高知市百石町2丁目28-5 1F
営業時間 / 11:00~16:00
17:00~22:00

定休日 / 不定休
駐車場 / 17台

TEL.088-855-7545

季節を感じる自然カフェが、 百石町にオープン

2021年11月にオープン、自然カフェえんのした provides delicious Inoshishikaree. The thick, rich curry is made with wild boar. Besides the curry, the menu is also rich with ingredients. It is made with care, so you can enjoy it from any season. Enjoy the seasonal dishes and the natural cafe's Inoshishikaree.



(棧橋通り2丁目より徒歩8分)

28

高知市役所せんだんの木

高知市

こうちしやくしょ せんだんのき



いのししかレーランチ / 1,100円(税込)

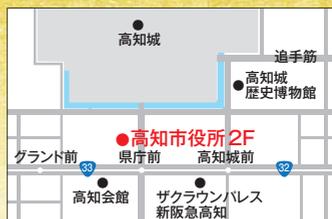
高知市本町5-1-45 高知市役所2F
営業時間 / 11:00~16:00 (L.O. 15:00)

定休日 / 土・日・祝日
駐車場 / 地下駐車場3時間まで無料

TEL.088-855-3310

高知の豊かな森を守ろう。 寄付付きのししかレーランチ

サラダ、6マスの季節のお惣菜、いのししかレーミニデザート、お味噌汁、ご飯(押麦ごはんor白米)がセットになったお得なランチメニューです。他いのししメンチカツ、鹿肉の唐揚げも人気です。
※1食あたり100円が高知の森を守る活動に寄付されます。



(高知市役所内2階)

30

God-Valley

いの町

ごっど ばれー



自然薯ジビエカレー / 1,800円(税込)

宿泊:5,000円(1名・素泊まり) 朝食:1,000円(1名) / 1,500円(1名)

吾川郡いの町神谷448
営業時間 / 11:00~15:00
夜(18:00~)は要ご予約

定休日 / 不定休
駐車場 / 6台

TEL.088-892-2511 ※090-7147-9129

イノシシ肉の燻製にスパイスの刺激。 地元の滋味あふれるカレー

それだけでおいしい猪肉の背ロースを燻製し、レンコン・自然薯と包み揚げ。いの町の季節の果物とこだわり配合のスパイスで煮込んだカレーにトッピング。地元の味わいがぎゅっと詰まったカレー専門店のジビエ料理。店主おすすめのコロケカレーもぜひお楽しみ下さい。

※喫茶・お食事は宿泊客以外もご利用いただけます。
※自然薯は1月中旬ごろまで。以降は時節の長芋・山芋となります。



(伊野ICから車で15分)

31 café&bistro 木の根に萌す。いの町

かふえあんどびすとろ きのねにぎさす。



奥山育ちのハンバーグステーキ 3色のパリエ
パリエ、ゆず、紅心大根による3種のソース 1,800円(税込)

ジビエ&自家菜園野菜 森の中にたたくむビストロ店

季節で変わる3種のソースで時期毎に楽しめる
こちらのハンバーグは、高知県で開催されたジビエ
コンテストで2019年に優秀賞を受賞!
森の中でジビエと自家栽培野菜の料理を満喫し
て、併設されたバンガローでの宿泊もオススメ!



シカ肉



イノシシ肉



(道の駅木の香より南へ車で約15分)

吾川郡いの町戸中171木の根ふれあいの森研修棟
営業時間 / 18:00~22:00(金曜)、11:00~22:00(土日祝)
L.Oはいつでも21:00

定休日 / 月~木曜
駐車場 / 20台

金曜日以外の平日ディナータイム(18:00~)も完全予約制、コース料理のみで営業致します

TEL.080-8632-0841

33 千年の美湯 そうだ山温泉「和」須崎市

せんねんのびとろ そうだやまおんせん やわらぎ



山くじら鍋御膳ランチ(食後のコーヒー付き)
1,200円(税込)



イノシシ肉



(須崎東ICを国道494号を北へ、「桑田山」方面へ車で約5分)

味噌のブレンドが決め手 旬の食材と味わう山くじら

季節の旬の食材とイノシシ肉を数種の味噌で
煮込んだお鍋のセット。味噌の甘みがみ込んだ
肉の旨みと、コリっとした食感が楽しめる。
温泉とセットのメニューもおすすめ。

須崎市桑田山乙1122
営業時間 / 9:00~21:00
※第3木曜はメンテナンスの為11:00~21:00X

定休日 / 無休
駐車場 / 38台

TEL.0889-45-0055

32 da zero 佐川町

だぜろ



大豊町産イノシシと冬野菜のポット(おまかせコースより)
6,000円~(税込)※要予約

自然が育んだごちそうを 本格的なイタリアンで

大豊町のイノシシのバラ肉とロース肉に冬野菜を合
わせたポット。サルサベルデ、パイオレットマスタード
のソースによるテイストの変化も楽しい一品。シェフの
おまかせコースにてお楽しみを。

※季節によってメニューが変わる場合がございます、ジビエを
ご要望の際は、事前に予約かお問合せをお願いします



シカ肉



イノシシ肉



(JR土讃線西佐川駅から車で5分)

高岡郡佐川町丙3051
営業時間 / 11:00~15:00 定休日 / 火、水曜 不定休あり
17:00~21:00 駐車場 / 6台

TEL.0889-20-9603

34 武蔵坊 須崎市

むさしほう



シカ肉の鉄板焼き / 1,380円(税込)



シカ肉



(JR大間駅から徒歩2分)

ジビエ料理と酒が旨い! 須崎市の人気居酒屋

高知県で古くからジビエ料理を提供しているこ
ちらでは、ボン酢と大根おろしでさっぱりとした
くシカ肉の鉄板焼きや、ハンバーグや串カツが大
人気!ぜひ、お酒と一緒に楽しみを♪

須崎市大間東町1-13
営業時間 / 17:00~23:00

定休日 / 水曜
駐車場 / 5台

TEL.0889-43-1726

35

道の駅 布施ヶ坂

みちのえき ふせさがさ

津野町



ししカツみそラーメン / 880円(税込)

町の特産品を使った食事が楽しめる道の駅でおすすめのジビエラーメン

辛味をほのかに効かせた味噌ラーメンに分厚くカットされたシシカツが贅沢に乗る。肉の歯応えと旨み十分の希少なシシ肉をこの価格とボリュームで食べられるのは嬉しい限り。



イノシシ肉



〈須崎東ICから国道197号を栲原方面へ車で40分〉

高岡郡津野町船戸654-1
営業時間 / 4~11月7:30~18:00
12~3月8:00~17:30
定休日 / 無(1月1日休み)
駐車場 / 乗用車57台 大型3台
TEL.0889-62-3225

37

D'a Pan屋

だっぱんや

栲原町



猪肉ハンバーグステーキコース / 2,500円(税込)

山間にあるお店に辿り着くまで絶景の連続、料理は絶品の数々

ゆすはらジビエの里から仕入れる新鮮な猪肉のハンバーグステーキと、キジ肉のフォン(出汁)を使用したデミグラスソースがマッチ!地元の新鮮野菜や、季節野菜のスープなど、山里の恵みを活かした本格コースをお楽しみあれ!

※積雪、凍結により営業時間変更の場合あり。電話にてお問い合わせください



シカ肉



イノシシ肉



〈マップを検索の上お越しください〉

高岡郡栲原町茶や谷666
営業時間 / 11:30~16:30 (LO15:00)
定休日 / 月~水曜(祝日は営業)
※積雪、凍結による冬季臨時休業あり
駐車場 / 5台
TEL.050-3591-4591

36

星ふるヴィレッジ TENGU

ほしふるういれっじ てんぐ

津野町



山里の膳プラン (一泊2食付き) / 13,420円(税込)

四国カルストの宿で味わうコクと旨みの絶品料理

ご宿泊料理コースの一品「ぼたん鍋」。使用するのは、やわらかくて旨み濃い地元のイノシシ肉です。野菜もたっぷりの鍋は味噌で味付け。まろやかでコクがあり、体の芯から温まると人気です。



イノシシ肉



〈国道197号を津野町役場西庁舎目印に国道439号に入り車で約30分〉

高岡郡津野町芳生野乙4921-22
営業時間 / チェックイン15:00
チェックアウト10:00
レストラン11:00~14:30
※時間に変更する場合がございます。
定休日 / 月不定休
駐車場 / 200台
TEL.0889-62-3188

38

森のパン工房 シェ・ムワ

もりのほんごうぼう しえ・むわ

栲原町



メンチカツサンド(シカ・イノシシ) / 540円(税込)

四万十の水と栲原の森が生んだ味わい豊かなパン

ゆすはらで人気のパン屋さん、シェ・ムワ。周辺には日常を忘れさせる癒しのセラピーロード。美しい景色と美味しいパン。遠方からでも行く価値は十二分!手作りのため量産できないジビエのメンチカツサンドを見かけたら迷わず手にとり味わってほしい。



シカ肉



イノシシ肉



〈須崎中央ICから車で1時間半、国道439号沿い〉

高岡郡栲原町松原401
営業時間 / 7:30~17:30
定休日 / 月曜・毎月最終火曜
駐車場 / 10台
TEL.0889-40-2727

39

川遊び民宿 かわせみ 四万十町

かわあそびみんしゆく かわせみ



夕食にジビエ料理一品 / 1泊2食付 7,500円 (税込)

高岡郡四万十町上宮416
営業時間 / チェックイン16:00~
チェックアウト10:00

定休日 / 無休
駐車場 / 3台

TEL.0880-26-0117

厳選のジビエで 山里ならではの魅力を発信

四万十の幸、天然鮎や鰻とシシ肉やシカ肉料理が
通年味わえる。シシ肉の酢豚風や、すき焼き、生姜
焼きなどのジビエを1品提供。予約時に追加で別料
理を頼むこともできる。



シカ肉



イノシシ肉



〈四万十町中央ICから車で15分〉

おいしいジビエ料理を
ご用意しております。
みなさまのご来店、
お待ちしております。

40

居食屋 Osakaya 宿毛市

いしょくや おおさかや



鹿カツカレー / 1,200円 (税込)

ヘルシーで柔らかなシカ肉。 まずは馴染みのカレーで初ジビエ!

鹿カツカレー1,200円(税込)は食べやすく初ジ
ビエにおすすめです。シカの風味に合わせた特
製みそダレのおつまみ880円(税込)、
鹿ミンチ&モッツァレラチーズのピザ1,320円
(税込)も是非とも!



シカ肉



〈宿毛市文教センター斜め向かい、まちのえき林邸前〉





YOSAKOI GIBIER FAIR 2022

オリジナルジビエ商品が当たる！

YOSAKOI
よさこいジビエフェア
GIBIER FAIR
2022

スタンプラリー
プレゼント商品

ジビエフェア参加店舗で
ジビエを食べて応募して
県産オリジナル
ジビエ商品を当てよう！

ジビエ加工品セット

10
名様



ジビエに興味があるけどいきなり生の猪肉はちょっと扱いきらいな…という方に、お気軽に楽しんでいただける猪肉の加工品をセットにしました。ソーセージは焼いても、袋のままボイルしていただいてもOK。ピアシンケン(ハム)は黒胡椒が効いてピリツとしまった味わい。解凍後生のままでもお召し上がりいただけます。お酒のおつまみにもぴったりなおいしさです。



ジビエ浦ノ内企業組合

須崎市周辺において、有害鳥獣対策で捕獲された猪をジビエとして地域資源化しようとして、地元猟師が理事となって立ち上げたのがジビエ浦ノ内企業組合です。集落活動センターからの協力体制の元、地域おこし協力隊と地元猟師をはじめとするスタッフが一丸となって、販路拡大に向け意欲的に取り組んでいます。現在は高知市「とさのさと」で小売販売する他、飲食店等向けの卸販売、ネット経由の販路も拡大しています。また、事務所でも直接猪肉をご購入いただけますので、横浪黒潮ラインのドライブがてらお気軽にお越しください。

ジビエスライスパツク

10名様

捕獲から精肉までを一貫工程



当施設のジビエは従事者によって捕獲から精肉まで一貫工程で行われています。個体を見極めて行う熟成によって、その肉の持つ旨味を最大限に引き出したジビエ工を、家庭で使用しやすいスライスにしてプレゼント。



高知ジビエ工房

フレンチシェフとしての経歴を持つ橋木氏を責任者に迎え、2021年8月にリニューアルオープンした香美市物部町の高知ジビエ工房。料理人・捕獲者・処理従事者としての視点を活かして質の高いジビエを提供しています。

鹿革コースター

2枚で1組

10名様

株式会社ブランド高知とのコラボで開発



コロナ禍で販売イベント等が中止となり、開発した商品の販売機会を失った生徒たちが、「ジビエの利活用促進と森林保護活動への貢献」を目指して立ち上げたクラウドファンディング。100万円の支援目標に対して131%の成果を達成し、そのリターン品として開発されたのがこの鹿皮のコースター。1つ1が生徒たちの手作りです。



高知商業高等学校ジビエ商品開発・販売促進部

捕獲された野生鳥獣を活用したジビエ商品の開発や販売、イベント出展などを行っています。ジビエの普及と、商品の販売利益を森林保護活動に還元させる循環型社会貢献を目指して、活発な活動を展開しています。

参加店舗索引

〈50音順〉

あ	居食屋 Osakaya ……………33P	な	永潤食堂Shanti ……………17P
	馬路温泉 ……………14P		蕪生の里 美良布直販店 ……………16P
	大田口カフェ ……………18P		パール パッフォーネ ……………26P
	おすそわけ食堂まど ……………16P		バインミー升形 ……………22P
	お山の宿みちつじ ……………17P		はりまやライト ……………24P
か	Café & bistro 木の根に萌す ……29P	は	晴食堂 ……………15P
	川遊び民宿 かわせみ ……………33P		ビストロ シェ カド ……………22P
	高校生ジビエレストラン ……………27P		燈ので家 ……………19P
	高知自動車道 立川PA(下り線) ……18P		ひばり食堂 ……………19P
	高知自動車道 南国SA(下り線) ……21P		べふ峡温泉 ……………15P
さ	高知自動車道 南国SA(上り線) ……21P	ま	星ふるヴァレヅジ TENGU ……31P
	高知市役所せんだんの木 ……27P		道の駅 大杉 ……………20P
	ゴッド バレー ……………28P		道の駅 布施ヶ坂 ……………31P
	自然カフェえんのした ……………28P		武蔵坊 ……………30P
	旬の居酒屋 よしまつ ……………26P		森のパン工房 シェ・ムワ ……32P
た	慎太郎食堂 ……………14P	ら	リゾート ダイニング スルラクセ ……23P
	千年の美湯 そうだ山温泉「和」 ……30P		料理処 希満里 ……………25P
	妙ちゃんの食卓 ……………20P		
	ダゼロ ……………29P		
	だっばん屋 ……………32P		
チャイナバル茂 ……………25P			
土佐備長炭焼き おの実 ……23P			
トラットリア リーベロ ……………24P			

スタンプラリー プレゼント商品



ジビエ
加工品セット
10名様



ジビエ
スライスパック
10名様



鹿革
コースター
2枚で
1組
10名様

※の切り取り線

ご利用された店舗名

Q.1

Q.2

メニュー名

Q.3

ジビエ料理をまた食べたいですか?

はい いいえ

料理の感想

Q.4

ご希望のプレゼント商品にチェックしてください

- Aジビエ加工品セット Bジビエスライスパック
 C鹿革コースター2枚1組セット

スタンプ
押す

スタンプ
押す

スタンプ
押す

※アンケートへの回答及びスタンプ押印欄にスタンプが無い場合は無効となります。
※発表は発送をもってかえさせていただきます。 ※発送は3月下旬頃を予定しています。

よさこいジビエフェア プレゼントキャンペーン

よさこい
ジビエフェア2022は、
3月15日(火)で
終了です。

スタンプラリープレゼント概要

応募
期間

2022年
1月15日(土)から
3月15日(火)まで
(当日消印有効)

応募
方法

- ①「よさこいジビエフェア2022」参加店で
ジビエ料理をご注文いただき、スタンプをもらう。
②異なる3店舗以上のスタンプで応募可能。
申し込みハガキに必要事項を記入し、
63円切手を貼り、令和4年3月15日
(消印有効)までにご投函ください。

郵便はがき

7 8 0 0 0 5 6

おそれいりますが
63円切手を
お貼りください

高知市北本町1-10-28
南放セーラー広告株式会社
「よさこいジビエ」事務局 行

記入事項	
フリガナ	
氏名	年齢 歳
電話	() -
住所	〒□□□-□□□□ 県 市 郡 町 村

※ハガキに記入された氏名・住所・TELなどの個人情報は、いかなる場合も外部に譲渡・販売・閲覧されることはありません。

（切り取り線）

アンケートに答えて
スタンプを集めて

ジビエ
商品が
30
名様に
当たる



ジビエ料理を食べて、
アンケートに答えてプレゼントが当たる!

よさこいジビエフェア参加店で、ジビエ料理を食べて
料理の感想を書いて応募すると抽選で、
ジビエ賞品をプレゼント!

高知県内ジビエ(食肉) 取扱い店一覧

べふ峡温泉

香美市物部町別府452-8
Tel.0887-58-4181

取扱い肉
シカ

サンシャインカルディア

南国市後免町新地144-2
Tel.088-864-5888
☎0120-30-3481

取扱い肉
イノシシ

末広ショッピングセンター

土佐郡土佐町田井1353-2
Tel.0887-82-0128

取扱い肉
イノシシ

JAファーマーズマーケット
とさのさと

高知市北御座10-46
Tel.088-878-8722

取扱い肉
シカ・イノシシ

鏡むらの店

高知市中万々95-16
Tel.088-871-3705

取扱い肉
イノシシ

レストパークいの

吾川郡いの町418
Tel.088-893-4688

取扱い肉
イノシシ

ジビエ浦ノ内企業組合

須崎市浦ノ内東分2811-1
Tel.0889-49-0144

取扱い肉
イノシシ

ゆすはらジビエの里

高岡郡梶原町広野171
Tel.0889-65-0850

取扱い肉
シカ・イノシシ

高知ジビエ工房

香美市物部町楮佐古100
Tel.080-1049-2053

取扱い肉
シカ・イノシシ