

森の京都へようこそ。

Welcome to Woodland Kyoto

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

森の京都の冬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。



(一社)全日本司厨士協会 京都府本部 会長 津田 明彦



「森の京都ジビエフェア」では、野生のシカによる様々なジャンルのジビエ料理等をご紹介します。狩猟の方法からこだわりぬき、淡泊でくせがない一品に。ぜひ、この機会に“森の恵み”を味わってください。



第5回 森の京都ジビエフェア スタンプラリー開催
 食べて、買って、当てよう!
 スタンプラリー開催期間 2021.12.11(土) - 2022.2.13(日) 【応募締切】2022.2/14(月)消印有効

| | |
|---|---|
| <p>1か所コース</p> <p>実施店舗のうち 1店舗のスタンプをもらって応募!</p> <p>鹿ソーセージまたは 鹿肉辣油(1本) 20名様</p> | <p>2か所コース</p> <p>実施店舗のうち 2店舗のスタンプをもらって応募!</p> <p>京都ジビエ ミニギフトセット 10名様</p> |
|---|---|

プレゼント提供元:1か所コース…京丹波自然工房(冷蔵)・寒山拾得、2か所コース…南田舎暮らし(冷蔵)からそれぞれ発送します。 ※写真は景品のイメージです。

お問い合わせ先 京都府南丹広域振興局 地域連携・振興部 企画・連携推進課 TEL 0771-24-8430 FAX 0771-24-4683
 京都府中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 TEL 0773-62-2508 FAX 0773-62-2859

第5回 森の京都ジビエフェア 主催 森の京都DMO、京都府南丹・中丹広域振興局

(一社)森の京都地域振興社(森の京都DMO)
 〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30
 TEL 0771-22-9800 E-mail info@morinokyoto.jp

オンラインショップ「森のおすそわけ」



WOODLAND KYOTO GIBIERFAIR

第5回 森の京都 ジビエフェア
 2021.12.11SAT - 2022.2.13SUN

場所/亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市の飲食店33店舗

「森の京都」の恵み、ジビエ料理を楽しむ。



Blessing of the Forest
 Gibier!

フランス語で gibier と表記されるジビエは、そもそも狩猟の盛んなヨーロッパで育まれた食文化。健康に良くおいしい「食卓の花形」、また滋味豊かな料理として提供するのための猟や調理の方法が進化してきています。今回は、森の京都エリア等で絶品のジビエ料理を提供するお店を紹介。

森の恵み ジビエ



道の駅「和」(なごみ)

みちのえき なごみ 京丹波
鹿肉のロースト并
 脂肪が少なくヘルシーな鹿肉ローストは柔らかく、ボリュームたっぷり!
 ☎ 0771-84-1008
 京丹波町坂原上モジリ11
 1,100円 有
 火(祝日の場合は営業) 有
 11:00~17:00(L.O 15:30)



雲原 大江山 鬼そば屋

くもはら おおえやま おにそばや/福知山
鹿のたき
 漬けた鹿肉を塊のまま焼き、低温調理で柔らかく仕上げました。
 ☎ 0773-36-0016
 福知山市宇雲原1248
 800円 有
 火(祝日の場合は閉店) 有
 11:00~15:00 (L.O 15:00)

京料理 松正

きょうりゅう まつしょう/亀岡
シカ肉のかぶら蒸し
 シカ肉から引いた出汁を使い、シカ肉と共にかぶら蒸しにしました。
 ☎ 0771-24-0567
 亀岡市福町橋上北裏91-1
 1,210円 有 火 有
 12:00~13:30(L.O 13:30)
 17:00~20:00(L.O 20:00)

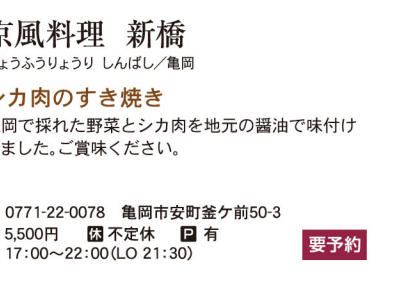


美山町自然文化村河鹿荘 レストラン

みやまちょうしぜんぶんからむらしかうレストラン/南丹
和のジビエ
 和師こだわりの美山産鹿肉を様々な形で楽しみ頂けるコースです。
 (チーフ鹿ハンバーグ定食は1,480円)
 ☎ 0771-77-0014 南丹市美山町中下向56
 4,400円 有 有 有
 月(1/3, 31, 12/28~1/1, 5, 6, 7を除く)
 11:30~15:00(L.O 14:00)
 【土日祝】 17:00~20:00(L.O 19:30)

京風料理 新橋

きょうふうりゅう しんばし/亀岡
シカ肉のすき焼き
 亀岡で採れた野菜とシカ肉を地元の醤油で味付けしました。ご賞味ください。
 ☎ 0771-22-0078 亀岡市安町釜ヶ原50-3
 5,500円 有 有 有
 17:00~22:00(L.O 21:30)



すみや亀峰荘

すみやきほうさん/亀岡
丹波産鹿肉と亀岡野菜の小鍋仕立
 しょうゆベースの滋味深い味わい、粉山椒を添えて。※この料理のみご利用できません。ご宿泊又はランチご利用時、追加料理として注文できます。
 ☎ 0771-22-7722
 亀岡市八尾野野井花宮ノ東25
 3,300円 有 有 有
 11:30~14:30(L.O 12:30)
 18:00~21:00(L.O 19:30)



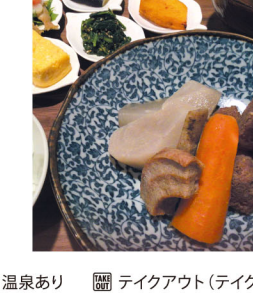
料理旅館 枕川楼

りょうりゅうちゃんせんろう/南丹
美山の肉を焼く~美山鹿~
 美山鹿の三点盛り、低力ロリーで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ!
 ☎ 0771-77-0003
 南丹市美山町中上26番地
 3,300円 有 有 有
 11:30~14:30(L.O 14:00)
 17:00~19:30(L.O 19:00)



美山ハイマート ユースホステル

みやまハイマートユースホステル/南丹
鹿団子おでん定食
 美山鹿はもちろん、卵や野菜等美山の今!美味しいおでん定食です。
 ☎ 0771-75-0997 南丹市美山町小畑中57
 1,500円 有 有 有
 11:30~14:00
 17:00~19:30(L.O 19:00)



道の駅 京丹波味夢の里 「里山レストラン Bonchi」

みちのえき きょうたんだんばあじむのさと さとやまレストラン ボンチ/京丹波
ジビエ黒どんぶり
 当館人気商品「京丹波黒どんぶり」と京丹波産 鹿肉のコロポです。
 京丹波町を代表する食材を堪能いただけます。ご賞味くださいませ。
 ☎ 0771-89-2310 京丹波町曾根深3ノ65-1
 1,380円 有 有 有
 11:00~20:00(L.O 19:30)



料理旅館きぐすりや

りょうりゅうかみくすりや/南丹
ジビエコース
 天然の鹿肉を使ったジビエ料理! たっふりの鹿肉とこだわりのハーブで作る人気の鹿コロケなど和洋の鹿肉料理をご賞味ください! (鹿コロケ定食は、3,850円)
 ☎ 0771-76-0015 南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1
 6,600円 有 有 有
 12月30日~1月1日 有 有
 11:30~14:30(L.O 13:30)
 17:00~21:00(L.O 20:30)

ゆりり

ゆりり/南丹
鹿しゃぶコース
 レストラン併設されている解体場(一徹打戻)で専任自らさばく新鮮な鹿肉が食べられます。
 ☎ 0771-76-0741
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 5,500円 有 有 有
 不定休(予約がない日は休み)
 12:00~15:00(L.O 14:00)
 18:00~21:00(L.O 20:00)

農家民宿 ひでじろう

のうかみんしゃく ひでじろう/福知山
ジビエのタケ
 おいしい空気、おいしい水。自然いっぱいの田舎暮らしを体験してください。
 ☎ 0773-58-2891 福知山市三和町軒209
 6,500円(宿泊込) 有 有 有
 17:00~23:00

農家民宿 ひでじろう

のうかみんしゃく ひでじろう/福知山
鹿のロースト白味噌なべやきうどん
 おいしい鹿肉をローストし、無添加の甘くない白味噌とあわせました。一味違った鹿をお楽しみください。
 ☎ 0773-43-2244
 綾部市味方アミダジ3-2
 6,500円(宿泊込) 有 有 有
 11:00~21:00(L.O 20:30)

炭火居酒屋 弾正

すみひんかや だんしょう/舞鶴
丹後鹿肉串
 丹後産の鹿肉の最も味わい深い部位を使用し、1本1本丁寧に串打ちし、炭火で旨味とじこめます。
 ☎ 0773-77-8778 舞鶴市浜620
 600円 有 有 有
 16:00~23:00(L.O 22:30)

炭火居酒屋 弾正

すみひんかや だんしょう/舞鶴
鹿肉の串カツ
 生ビールとの相性が抜群です。
 ☎ 0773-77-8778 舞鶴市浜620
 600円 有 有 有
 16:00~23:00(L.O 22:30)

たけよし

たけよし/南丹
しかそばろ寿司
 甘辛く煮た鹿肉のしかそばろをのせた寿司です。さっくりとまぜて召し上がってください。
 ☎ 0771-76-0203
 南丹市美山町安祈風呂元ノ1
 1,100円 有 有 有
 11:00~19:00

たけよし

たけよし/南丹
鹿しゃぶコース
 レストラン併設されている解体場(一徹打戻)で専任自らさばく新鮮な鹿肉が食べられます。
 ☎ 0771-76-0741
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 5,500円 有 有 有
 不定休(予約がない日は休み)
 12:00~15:00(L.O 14:00)
 18:00~21:00(L.O 20:00)

食べ処飲み処 丹波茶屋

たべどころのみどころ たんぱちや/福知山
シカの刺身風
 シカ肉を低温調理し、刺身風に仕上げました。
 ☎ 0773-23-5001
 福知山市駅前町140-3 ニチレクビル2F
 990円 有 有 有
 11:30~15:00(L.O 14:30)
 17:00~23:00(L.O 22:00)

食べ処飲み処 丹波茶屋

たべどころのみどころ たんぱちや/福知山
鹿のロースト白味噌なべやきうどん
 おいしい鹿肉をローストし、無添加の甘くない白味噌とあわせました。一味違った鹿をお楽しみください。
 ☎ 0773-43-2244
 綾部市味方アミダジ3-2
 6,500円(宿泊込) 有 有 有
 11:00~21:00(L.O 20:30)

ひと粒 綾部店

ひとつぶ あやて/綾部
鹿のロースト白味噌なべやきうどん
 おいしい鹿肉をローストし、無添加の甘くない白味噌とあわせました。一味違った鹿をお楽しみください。
 ☎ 0773-43-2244
 綾部市味方アミダジ3-2
 6,500円(宿泊込) 有 有 有
 11:00~21:00(L.O 20:30)

ひと粒 綾部店

ひとつぶ あやて/綾部
水の冠
 すみのひんかや/舞鶴
丹後鹿肉串
 丹後産の鹿肉の最も味わい深い部位を使用し、1本1本丁寧に串打ちし、炭火で旨味とじこめます。
 ☎ 0773-77-8778 舞鶴市浜620
 600円 有 有 有
 16:00~23:00(L.O 22:30)

水の冠

すみひんかや/舞鶴
鹿肉の串カツ
 生ビールとの相性が抜群です。
 ☎ 0773-77-8778 舞鶴市浜620
 600円 有 有 有
 16:00~23:00(L.O 22:30)

水の冠

すみひんかや/舞鶴
鹿肉の串カツ
 生ビールとの相性が抜群です。
 ☎ 0773-77-8778 舞鶴市浜620
 600円 有 有 有
 16:00~23:00(L.O 22:30)



Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

KAMEOKA FOOD kitchen

カメオカフードキッチン/亀岡
シカ肉の串焼き
 亀岡で採れたシカ肉を石焼きでじっくり焼きました。やきとりとご一緒に。(テイクアウトも可)
 ☎ 090-5159-7587
 亀岡市道分町谷筋25-33 2F
 400円 [ディナー] 火 水 有 有 有
 18:00~24:00(L.O 23:00)

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

ku-nel

クーンレ/福知山
お肉コース
 ステーキを中心とするお店なので、コースのひとつにシカ肉を使ったギョウザを取り入れていきます。ジビエにまだ触れた事がない人やあまり良い印象が無い人におすすめの入門編シカ料理として仕上げました。
 ☎ 0773-48-9471 福知山市駅前町196-4
 5,500円 有 有 有
 18:00~24:00(L.O 23:00)

ku-nel

クーンレ/福知山
お肉コース
 ステーキを中心とするお店なので、コースのひとつにシカ肉を使ったギョウザを取り入れていきます。ジビエにまだ触れた事がない人やあまり良い印象が無い人におすすめの入門編シカ料理として仕上げました。
 ☎ 0773-48-9471 福知山市駅前町196-4
 5,500円 有 有 有
 18:00~24:00(L.O 23:00)

食事喫茶 灯り

しょくじまっさ かり/綾部
鹿肉シチュー 黒・白
 スネ肉をしっかりと煮込んだ出汁仕立て。黒と白の日替わり提供、不定期交換
 ☎ 0773-49-1220
 綾部市志賀郷町山下11-3
 各800円 [第3日曜] 有 有 有
 11:00~24:00(L.O 22:00)

食事喫茶 灯り

しょくじまっさ かり/綾部
鹿肉シチュー 黒・白
 スネ肉をしっかりと煮込んだ出汁仕立て。黒と白の日替わり提供、不定期交換
 ☎ 0773-49-1220
 綾部市志賀郷町山下11-3
 各800円 [第3日曜] 有 有 有
 11:00~24:00(L.O 22:00)

Bistrot q

ビストロ キュー/福知山
丹波もみじフルコース
 「丹波もみじ」と福知山でシェフの父が作る地産地消野菜を使った完全産地消のフレンチフルコース。
 ☎ 0773-21-4183 福知山市南町220 あなかつビルF
 16,500円 [サービスクレ] 有 有 有
 18:00~23:00(最終入店 21:00)

Bistrot q

ビストロ キュー/福知山
丹波もみじフルコース
 「丹波もみじ」と福知山でシェフの父が作る地産地消野菜を使った完全産地消のフレンチフルコース。
 ☎ 0773-21-4183 福知山市南町220 あなかつビルF
 16,500円 [サービスクレ] 有 有 有
 18:00~23:00(最終入店 21:00)

柳町

やなぎまち/福知山
夜久鹿の薫焼き
 炭火で焼き、蒸で燻した一品です。
 ☎ 0773-22-1809 福知山市下郷町21
 1,540円(席料別) 有 有 有
 【平日】 18:00~22:00(L.O 21:00)
 【金土土曜】 18:00~23:00(L.O 22:00)

柳町

やなぎまち/福知山
夜久鹿の薫焼き
 炭火で焼き、蒸で燻した一品です。
 ☎ 0773-22-1809 福知山市下郷町21
 1,540円(席料別) 有 有 有
 【平日】 18:00~22:00(L.O 21:00)
 【金土土曜】 18:00~23:00(L.O 22:00)

森の恵みを食す。

Amour アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00



ホテルロイヤルビル 福知山&スパ「山葵」

ホテルロイヤルビル ふくちやアパルトメント/福知山
シカ肉ときのこのオイスターソース煮込み揚げパン添え
 シカ肉ときのこのオイスターソース煮込み揚げパン添え
 シカのすね肉をトロトロになるまで火入れし、旬のきのこと一緒にオイスターソース風味で煮込みました。
 ☎ 0773-27-0680 福知山市学生師小字澤井山176
 1,820円(サービスクレ) 有 有 有
 18:00~21:00(L.O 20:30)



民宿みやま

みんしゅくみやま/南丹
鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-76-0203
 南丹市美山町安祈風呂元ノ1
 1,100円 有 有 有
 11:00~19:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

Amour

アムール/亀岡
ことごと煮込んだ 鹿肉のシチュー
 じっくり半日煮込んだ鹿肉はとっても柔らかです。また自家製ソースとの相性も抜群!是非ご賞味下さい。
 ☎ 0771-24-5821
 亀岡市道分町谷筋37-8 カワモビル1階
 850円 有 有 有
 18:00~23:00

焼肉

やきにく かつやま
 やきにく まつやま
 低脂肪・高たんぱく、あっさりした赤身肉。ミディアムレアでどうぞ。
 ☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305
 1,045円 有 有 有
 16:00~22:00(L.O 21:30)

焼肉

やきにく かつやま
 やきにく まつやま
 低脂肪・高たんぱく、あっさりした赤身肉。ミディアムレアでどうぞ。
 ☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305
 1,045円 有 有 有
 16:00~22:00(L.O 21:30)

とうがらし亭

とうがらし/舞鶴
ジビエコース
 シカ肉を含む、牛、豚などいろいろな肉を楽しむいただけるコースです。
 ☎ 0773-63-5340 舞鶴市字浜3-120
 1,200円 有 有 有
 17:00~23:00(L.O 22:30)

とうがらし亭

とうがらし/舞鶴
ジビエコース
 シカ肉を含む、牛、豚などいろいろな肉を楽しむいただけるコースです。
 ☎ 0773-63-5340 舞鶴市字浜3-120
 1,200円 有 有 有
 17:00~23:00(L.O 22:30)

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00

精肉

一網打尽 いちもうだじん/南丹
美山のジビエ 鹿肉
 臭みがなく新鮮で旨味あふれる味わい。スライス肉はバーベキュー用にも人気があります。
 ☎ 090-3713-8213
 南丹市美山町盛徳佐野前15
 350円/100g~ 有 有 有
 12:00~17:00