

Woodland Kyoto Gibierfair

森の恵み ジビエ

ぼたん鍋を
味わえる
お店



かぶしがいいしや みやもとや

亀岡

株式会社 宮本屋

ぼたん鍋

11月15日解禁～4月初旬まで。
京味噌と岡崎八丁味噌のブレンドスー
プは人気商品。焼きぼたん付きぼた
ん鍋は9,680円。

☎0771-22-0635

亀岡市藤田野野佐伯大日堂32

¥ 7,150円 休 木 有

☎ 11:30～14:00 / 17:00～19:00



要予約



おりょうりたまがわろう

亀岡

御料理 玉川楼

ぼたん鍋

冬の味覚の王者。地場野菜と取り合
わせたみそ味のぼたん鍋。
持ち帰りセットは1人前5,400円です。

☎0771-22-0036 亀岡市安町90

¥ 7,920円 休 水 有

☎ 11:00～14:00 / 17:00～22:00



要予約



みんしゅくみやま

南丹

民宿みやま

ぼたん鍋コース

当宿特製味噌のぼたん鍋コース。(要予約)
シメも楽しみにしてください。

☎0771-75-0535

南丹市美山町長谷湯ヶ谷58番地1

¥ 7,700円 休 年末年始 有 有

☎ 11:00～21:00

要予約



はっこうかん

南丹

八光館

ぼたん鍋会席

丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。
特上ぼたん鍋コースは11,000円。

☎0771-42-2221

南丹市八木町八木河原31-4

¥ 9,075円 休 月 有

☎ 11:00～14:00

17:00～21:00

要予約



あゆちやや りょうりりょかん かどや

京丹波

鮎茶屋 料理旅館 角屋

ぼたん鍋

上質な脂が豊富な最上級の猪肉を角屋特製の
胡麻油薫る白味噌汁で!熊しゃぶと
の食べ比べもぜひどうぞ。(14,520円)

☎0771-84-0009

京丹波町本庄ノハタ7

¥ 7,260円 休 不定休 有 有

☎ 11:00～23:00

要予約



きょうたんば はっこうてい

京丹波

京丹波八光亭

ぼたん鍋セット

コース肉使用。特選みそ仕立て。

☎0771-82-0850

京丹波町豊田下川原182-4

¥ 8,470円 休 水・不定休 有

☎ 11:00～15:00

17:00～21:00

要予約



ふるさと

京丹波

ふるさと

ぼたん鍋

猪肉と野菜を、白みそベースのだし汁で召し上
がってください。

☎0771-84-0581

京丹波町本庄木下25-1

¥ 6,600円 休 不定休 有 有

☎ 11:00～ / 17:00～

要予約



あやべおんせん かぶしがいいしや りょくど

綾部

あやべ温泉 (株) 緑土

京都ぼたん鍋と京みずなの ハリハリしゃぶしゃぶ

臭みの少ない丹波のぼたん肉と厳選された
綾部野菜との絶品コラボです。

☎0773-55-0088

綾部市睦寄町在の向10番地

¥ 1,880円 休 月 有 有

☎ [火～金] 11:00～14:00 (LO 13:30)

[土・日・祝] 11:00～19:00 (LO 18:30)

要予約



じゅんわふうりょうりりょかん げんちょう

綾部

純和風料理旅館 現長

ぼたん鍋造り付きコース

現長秘伝の出汁で味わう地産地消のぼたん鍋
を是非ご賞味ください。

☎0120-501-826

綾部市並松町上番取1-1

¥ 9,680円 休 不定休 有 有

☎ [ランチ] 11:30～14:30

[ディナー] 17:00～22:00

要予約



りょうてい ゆうづき

綾部

料亭 ゆう月

ぼたん鍋コース

猪肉は丹波地域の天然猪肉をご用意し、鍋のスープ
はベースとなる赤味噌に当店独自のアレンジを加え
た特製スープに仕上げました。深みのある
味わいとほんのり効いた生姜が特長です。

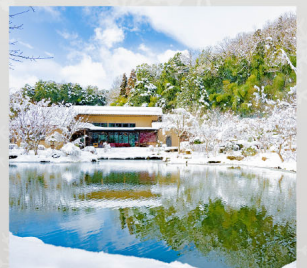
☎0773-44-0818 綾部市七百万石町由里16-1

¥ 11,000円

休 不定休 (12/31～1/3は休業) 有

☎ [ランチ] 11:30～15:00 [ディナー] 18:00～22:00

要予約



ジビエとは

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをいいます。ジビエは、フランスを中心にヨーロッパ各地において貴族の食文化として発展してきました。現在でも高貴で特別な料理として愛され続けています。

〈出典〉一般社団法人日本ジビエ振興会ホームページ

ジビエについて
もっと知りたい方は
コチラ



<https://morinokyoto.jp/gibier/>



森の京都ファン
になってお得に
森の京都エリアを
巡ろう



ファンクラブへの登録はこちらから→



リカーショップ寿屋

猪・鹿精肉

天然猪を育て捕り、手際よく丁寧に精肉されており、臭いもないので、ぼたん鍋、すき焼き、焼き肉と美味しくいただけます。ぼたん鍋用の味噌もあります。鹿肉も取り扱っています。

☎0771-24-8639
亀岡市南つじヶ丘大葉台2丁目14-10

🕒 水 🕒 無 🕒 9:00~19:00

📍 リカーしょぶことぶきや

ネット販売可能



精肉・加工品が 買えるお店

森の京都を代表する
食材のひとつ「絶品ジビエ」を
是非ともご堪能ください。

ジビエ料理の
レシピはこちら



美山おもしろ農民倶楽部

鹿ソーセージ・鹿サラミ

美山の山の恵みを生かしたジビエ作りは27年前から。無添加で製造・販売しております。

☎0771-77-0884
南丹市美山町久保池ノ谷33-1
🕒 火(祝日営業) 🕒 有
🕒 10:00~17:00

📍 みやまおもしろのうみんくらぶ

ネット販売可能



鹿肉のかきうち

鹿肉のハンバーグ、鹿・猪肉スライス、鹿・猪ソーセージ

国産ジビエ認証第1号施設で処理した鹿肉。安心、安全、おいしい笑顔のため、捕獲から精肉までこだわりの鹿肉をお届けします。

☎0771-82-0802
京丹波町塩田谷大將軍10番地1

🕒 不定休 🕒 有

📍 しかにくのかきうち

ネット販売可能



株式会社 談酒館

鹿肉の精肉・燻製・そばろ煮

地元で捕獲後1時間以内に処理した新鮮な肉を塩と砂糖と天日干して味付け。

☎0771-87-0681
京丹波町上大久保下地26番地

🕒 日・祝 🕒 有

📍 かぶしきがいしゃ だんしゅかん

ネット販売可能



精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

鹿肉くんせい

ステーキ・すきやき・しゃぶしゃぶ、バラ焼肉、モモ焼肉 その他いろいろ出せます。

☎0773-33-3181
福知山市牧908-28

🕒 不定休 🕒 有
🕒 11:30~17:00

📍 せいにく・ししく・しかにくのみせ はま



田舎暮らし

鹿ロースト(低温調理)100g

ほか鹿くんせい、鹿ハムや鹿精肉モモ、ミンチなどあります。在庫など事前にご確認ください。

☎0773-38-0553
福知山市夜久保町直見915-2

🕒 不定休 🕒 有
🕒 11:00~16:00

📍 いなぐらし

ネット販売可能



寒山

鹿肉辣油 香・辛

こだわりの素材と、熟成した鹿の挽肉を合わせました。スパイスの風味と鹿肉の滋味をお楽しみください。

☎080-5343-1190
舞鶴市西方寺780

🕒 不定休 🕒 有
🕒 11:30~14:30

📍 かんざん

ネット販売可能



ジビエミート弾正

鹿精肉

鹿を30分以内に処理し、熟成させており、安心してお召上がりいただけます。臭みもなく好評です。

☎080-8327-3913
京都市右京区京北上月削町弾正4番地

🕒 無 🕒 有

📍 じびえみーとだんじょう

ネット販売可能



ウッディー京北

鹿肉・鹿肉山椒煮・鹿餃子

鹿の捕獲状況等により販売されていない日や金額が変更になる場合がございます。

☎075-852-1700
京都市右京区京北周山町上寺田1-1

🕒 年末年始 🕒 有
🕒 9:00~18:00

📍 うっでいーけいほく



みやこジビエファクトリー

鹿精肉

プロジビエハンターのジビエ専門店です。すぐに使える鹿肉は常時在庫ございます。

☎080-5361-4655
京都市右京区京北漆谷町谷北8

🕒 不定休 🕒 有
🕒 10:00~17:00

📍 みやこじびえふあくとりー

ネット販売可能

