

森の恵み

ジビエ

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
是非とも堪能ください。



京都司厨士協会会長 佐藤 伸二

*Blessing of the Forest
Gibier!*

「森の京都ジビエフェア」では、野生のシカやイノシシによる
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、
シカ肉は淡泊でくせがなく、イノシシ肉はうまみ豊かな一品に。
“森の恵み”を味わってください。

