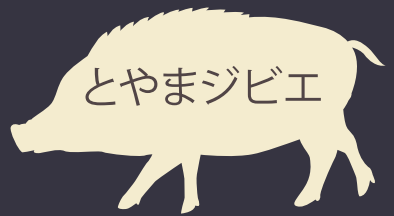


Gibier
made in TOYAMA



目次

ジビエ料理提供店

- イタリアン ……P.3～4
- フレンチ ……P.4～5
- 中華 ……P.5
- 和食 ……P.5～8

ジビエ料理レシピ ……P.9～11

イノシシ精肉取扱店 ……P.12～13

イノシシ加工販売店 ……P.14

ジビエ情報 ……P.14～15



① イタリア食堂 デルフィーノ



当店で主に冬期に状態の良いイノシシを提供させていただいております。シンプルなイタリア料理に仕上げた、県産のイノシシをお楽しみ下さい。

※ジビエ提供時期 11月～2月

MENU

◆富山のイノシシのナポリ風ラグー
※要予約



住所 富山県津市青島1073-2
営業時間 [昼] 11:30～14:30 [夜] 18:00～21:00
定休日 木曜日
お問い合わせ 0765-22-1970
予算 単品:700円～

facebook あり
コース料理(要予約):3,500円～



② イタリア料理 シンポジウム



富山の四季を移ろいながら、イタリアの感覚で料理していきます。富山の食材×イタリアの食文化。富山のジビエを楽しみましょう。

※ジビエ提供時期 11月～2月

MENU

◆富山のイノシシとイタリア産ドライポルチャーニのソース
自家製ニョッキ(コースへの組み込み応相談)
※予約不要



住所 富山県富山市本町3-28
営業時間 [昼] 11:30～13:30 (L.O.)
[夜] 18:00～21:00 (L.O.) 金、土のみ23:00まで
定休日 水曜日・第1,3木曜日ランチタイム
お問い合わせ 076-433-3088 H P <http://cucina-italiana-symposium.com/>
予算 コース料理:6,000円～



③ イタリアンバー べオーネ



トラットリアとカフェとバーが一体となったイタリアンバー。富山の旬の食材を使って季節感を大切にしてお料理と、ワインに限らずイタリアの様々なお酒をご用意しています。

※ジビエ提供時期 11月～2月

MENU

◆富山県産イノシシのラグーソースリガトーニ ¥1,500
※予約不要



住所 富山県富山市総曲輪2-6-17高島ビル2階
営業時間 [昼] 11:30～14:00 [夜] 17:00～24:00
定休日 日曜日(ランチタイムは土曜日もお休み)
お問い合わせ 076-481-6343 H P <http://www.italianbar-beone.com/>
予算 コース料理:3,500円～



④ オステリア佐藤



シェフが自ら現地に出向き、質の高い肉を厳選して入荷し、調理をいたします。

※ジビエ提供時期 1年中

MENU

- ◆猪鹿の田舎風テリーヌ
 - ◆猪のサルシッチャ
 - ◆ウリボウの炭焼きペペロナータ添え
- ※要予約



住 所 富山県富山市総曲輪1-8-1チェリポートビル1階
 営業時間 18:00~24:00
 定休日 日曜日・祝日 不定期で月曜日定休あり
 お問い合わせ 076-471-5644 [facebook](#) あり
 予 算 単品: 750円~



⑤ オステリア アクア フレスカ



県内産のイノシシ・キジ・真鴨・キジバトなど、入荷してからメニューを考案し、前菜・パスタ・メインといったあらゆる場面に登場させています。

ディナータイムおすすめの黒板メニューで提供いたします。

※ジビエ提供時期 10月~3月

MENU

- ◆イノシシ肉のラグーパッパルデッレ
 - ◆真鴨胸肉のロースト
 - ◆ミンチ肉を詰めたキジバトのロースト
- ※予約不要



住 所 富山県砺波市太郎丸2-140
 営業時間 [昼]11:30~15:00 [夜]17:30~22:00
 定休日 水曜日
 お問い合わせ 0763-33-3877 [facebook](#) あり



⑥ カーヴ・ユノキ



夜は一日一組貸切のレストランです。
 北陸の食材をメインに、コース料理のみのご提供となります。
 ジビエ料理は主にイノシシ肉、クマ肉をご提供いたします。

※ジビエ提供時期 入荷次第提供
 (予約の際にお問い合わせください)

MENU

- ◆コース料理のみのご提供となります。
- ※1日1組貸切とさせていただきます。
- ※要予約(完全予約制)



住 所 富山県富山市東岩瀬102 森家土蔵群二番
 営業時間 [昼]12:00~14:00 [夜]18:00~21:00
 定休日 月曜日
 お問い合わせ 076-471-5556
 予 算 コース料理: [昼]5,800円~ [夜]8,000円~ (税・サ別)

⑦ フランス料理 レストラン小西



コースは、富山湾の旬の魚介を中心とし、毎日変わります。
フレッシュな獣肉使用のジビエ料理は捕獲されてからメニューに
載せますので、時期期間が限定できないことをご了承ください。

※ジビエ提供時期(事前にお問い合わせください)

MENU

- ◆ジビエのリエット、テリーヌ
 - ◆猪ステーキ
- コースのみで、アラカルト(一品料理) はありません
※要予約



住 所 富山県富山市堤町通り2-3-18
営業時間 18:00~24:00 (L.O.23:00)
定休日 月曜日 / 1週間程度不定期な定休日あり
お問い合わせ 076-425-5021 H.P <http://www.restaurantkonishi.com>
予 算 コース料理: 10,000円 12,000円 15,000円 (税・サ別)



⑧ ジビエぎょうざ家



猪・鹿の特徴を活かした餃子の専門店です。猪は臭みは無く、甘くて美味しい脂分が、豚肉よりもさっぱりして食べやすいです。
鹿は粗挽にしたお肉を使用しているため、食感を楽しんでいた
できます。

※ジビエ提供時期 1年中

MENU

- ◆猪・鹿餃子 (ニンニク有無選択可)
 - ◆季節の一品餃子 (春夏:行者ニンニク入り、秋冬:マコモタケ入り)
 - ◆餃子ドッグ (マスタード・ケチャップ)
- ※予約不要



住 所 富山県黒部市中新823
営業時間 11:00~20:00 (L.O.19:30)
定休日 水曜日・木曜日
お問い合わせ 0765-32-3888 H.P <https://www.zibiegyozaya.shop/>
餃子専門店のため定食やお酒は提供していませんが、持ち込みは自由です。(自己責任でお願いします)



⑨ 四季料理 華生



富山の旬の食材を、季節ながらの技法で彩る会席料理をお楽しみいただけます。

※ジビエ提供時期 9月~12月
(事前にお問い合わせください)

MENU

- ◆懐石コース 華生膳 ¥6,480
- ※要予約 (5日前まで)



住 所 富山県中新川郡上市町南町71
営業時間 [昼]12:00~14:00 (L.O.13:00) [夜]17:00~22:00 (L.O.21:30)
定休日 月曜日
お問い合わせ 076-472-6990 H.P <http://hanasyou.com/>
予 算 各種懐石コース 3,240円~10,800円 (税込み) 単品もごさいます



⑩ 劔茶屋



イノシシ鍋はロースを薄く切って短時間でお客様に提供できるように工夫しています。
肉、出汁、野菜が絡んで三位一体の味が出ることによって深みのある味になります。

※ジビエ提供時期 1年中

MENU

- ◆イノシシ鍋（1人前） ¥2,100
- ※要予約（3日前まで）



住 所 富山県中新川郡上市町若杉4-5（上市駅構内）
営業時間 [昼]11：30～13：30 [夜]17：00～21：30
定休日 月曜日
お問い合わせ 076-472-2055

⑪ 食堂 聚楽創



ジビエ料理を気軽に食べていただくために、いろいろなメニューをご用意しております。（手作り、こだわり創作料理など）
「イノシシみそラーメン」の味噌は、自家栽培-自家製みそを使用しています。
「猪鍋」はみそ味、「猪カツ」はみそソースとなります。

※ジビエ提供時期 12月～ 在庫ある限り

MENU

- ◆猪鍋
- ◆猪焼肉
- ◆猪みそラーメン ¥1,300
- ※要予約（コース料理の場合のみ3日前まで）



住 所 富山県富山市八尾町正間749-1
営業時間 [昼]11：00～14：00 [夜]17：00～20：00までご入店ください
定休日 月曜日（但し祝祭日は営業）
お問い合わせ 076-458-1507 H P <http://www.juraku-sou.com/>
予 算 2,3人前 4,550円～（税込み）



⑫ 富久屋



冬は南砺産の有機栽培の長ネギと、春は筍と合わせて煮物にしております。猪とネギから取ったお出汁で雑炊も楽しめます。

※ジビエ提供時期 11月～3月

MENU

- ◆コース料理のみのご提供となります。
- ※要予約



住 所 富山県富山市白銀町7-7 2F
営業時間 [夜]18：00～23：00（L.O.21：00）
定休日 日曜日・第3月曜日
お問い合わせ 076-461-3589 H P <http://fukuya.in/>
予 算 コース料理：6,480円、10,800円（税込み）



⑬ 村上山荘 大長谷ふるさとセンター



秘境大長谷で獲れた、地元のイノシシを使用したパスタや薪窯Pizzaを提供しております。

宿泊のお客様には、イノシシ鍋も提供いたします。(※要予約)

※ジビエ提供時期 4月～11月 ※冬期は要予約
(季節料理ですので、数に限りがあります)

MENU

- ◆大長谷産イノシシ肉のミートソース
- ◆薪窯Pizza ※平日要予約



住 所 富山県富山市八尾町庵谷10
営業時間 11:00～16:00
定 休 日 木曜日
お問い合わせ 076-458-1415 [facebook](#) あり



⑭ お食事処 うえの



かつて当店で人気を集めたジビエ料理を約10年ぶりに復活させて、イノシシ丼とイノシシうどんにしてみました。臭みを感じさせない食べやすいジビエをお試ください。シカ料理も試作中です。

※ジビエ提供時期 1年中

MENU

- ◆イノシシ丼 ￥880 (税抜)
- ◆イノシシうどん ￥780 (税抜)
- ◆イノシシ鍋セット ￥1,200～
- ※予約不要



住 所 富山県砺波市徳万3-1
営業時間 【昼】11:00～14:30 (L.O.) 【夜】17:00～21:30 (L.O.)
【土・日・祝日】11:00～21:30 (L.O.)
定 休 日 水曜日 H P <https://ueno-tonami.jp/>
お問い合わせ 0763-37-0055



⑮ 庄川峡長崎温泉古民家の宿 おかべ



日本昔ばなしに出てくるような、囲炉裏のある温泉宿で、地元産ジビエがお楽しみいただけます。コクのある熊肉、旨味のある猪肉を、現代風にアレンジした個人的なお料理です。(宿泊のお客様のみのご提供となります)
女性にオススメです。

※ジビエ提供時期 11月～4月

MENU

- ◆猪肉の煮込み料理
- ◆季節の野菜の具沢川クマスープ など
- ※要予約 (2日前まで)



住 所 富山県南砺市利賀村長崎112
営業時間 チェックイン15:00 チェックアウト10:00
定 休 日 不定休
お問い合わせ 0763-82-5229 H P <http://okabe.main.jp>
予 算 14,000円 (1泊2食 ※入湯税別途)



⑬ ドライブイン赤尾



五箇山らしく和を尊重した料理や、ジビエバーガーなどの洋の調理法で作ったメニューもございます。
またジビエコースも承っておりますので、お気軽にご連絡ください。

※ジビエ提供時期 天然の物ですので、仕入れ状況によっては提供できない時もあります。事前にご確認ください。

MENU

- ◆ジビエコース
 - ◆猪肉の朴葉焼きセット ￥1,480
 - ◆ジビエバーガー ￥1,280
- ※要確認



住所 富山県南砺市西赤尾町452
営業時間 [昼]11:00~15:00 [夜]17:30~21:00
定休日 木曜日
お問い合わせ 0763-77-3391
ブログ http://toyama.areablog.jp/doraibuinakao



⑭ たべもんや みやあらく



自家栽培のお米と野菜で、旬の料理をご提供しています。県内産のイノシシとシカをお客様のご要望に合わせて調理いたします。
お好みの調理方法がございましたら、ご予約の際にお申し出ください。

※ジビエ提供時期 1年中

MENU

- ◆各種プラン、ご要望に応じます。
 - 写真は、モモ肉のソテーマスタードソース和え
- ※要予約（4日前まで）



住所 富山県滑川市小森921
営業時間 [昼]11:00~14:00 [夜]17:30~21:00 (L.O.20:45)
定休日 月曜日 第1・3・5日曜日 第2・4日曜日はお昼のみの営業
お問い合わせ 076-474-1666

facebook あり



⑮ キッチン花水木



季節の食材をふんだんに使ったお料理で、1日1組の貸切レストランと、ケータリング&デリバリーサービスをしているお店です。
レストランはコース料理のみのご提供となります。

※ジビエ提供時期 11月~2月

MENU

- ◆イノシシのロースト自家製柚子胡椒添え、熊の山椒煮込み、天然きのこのイノシシ汁（おまかせコースの一品）
- ※要予約（3日前まで・完全予約制）



住所 富山県富山市南田町1-2-13
営業形態 1日1組ご予約制
定休日 不定休
お問い合わせ 076-461-4595
HP http://www.kitchenhanamizuki.net/
予約 コース料理：5,400円~（税込み）5名以上から予約可

facebook あり



facebook

HP



Gibier Recipe 猪ロースのソテー 味噌ソース柚子風味

材料 4人前

- いのしし肩ロース肉……500g
- 塩、白コショウ……少々
- 柚子……適量

<味噌ソース材料>

- 八丁味噌……70g
- 麴味噌……30g
- みりん……300cc
- 日本酒……40cc

<季節の付け合せ>お好みでどうぞ

【太白油で焼く食材】

- ごぼう、舞茸、長葱……適量

【茹でる食材】

- にんじん、かぼちゃ、インゲン……適量

【揚げる食材】

- 薄皮付き銀杏……適量

作り方

- ① 常温に置きたいのしし肉を食べやすい大きさにカットし、塩と白コショウをふる。
- ② 熱したフライパンで①の脂面を先に焼き、それから表面全体を返しながらかゆったりと火を通し、焼き色をつける。
- ③ 味噌ソースの材料を全部合わせて、鍋で弱火で煮詰め、ツヤよく仕上げる。
- ④ 季節の付け合せ野菜を準備する。
茹でる野菜は形がくずれないように気をつける。
(茹で時間: にんじん6分、かぼちゃ3分、インゲン2.5分程度)
- ⑤ 柚子皮のすりおろしと絞汁を、別添え用に準備する。
肉と野菜を盛り合せ、味噌ソースをかけたら出来上がり。



Gibier Recipe 猪(シシ)カバブ

材料 4人前 (16本分)

- いのししひき肉……200g
- 豚ひき肉……200g
- たまねぎ……50g
- にんじん……10g
- 椎茸……30g
- トマトケチャップ……15g
- 塩……3g
- こしょう……少々
- 小麦粉……4g

<付け合せ>季節の野菜

- 甘長唐辛子(写真例)
……油で揚げ、塩を少々かける

<串用野菜>

- ごぼう(丸ごと食べることができる)
……串状に切って、ソテーしておく

作り方

- ① たまねぎと椎茸はみじん切り、にんじんはすりおろす。
- ② 材料を全て混ぜ合わせ、ソーセージ用のネタ状にして串に巻きつけ、熱したフライパンで転がしながら火を通す。
- ③ ソースを準備する。
【和風ソース】
鍋に日本酒360cc入れてアルコール分を飛ばし、その中に濃口醤油360cc、たまり醤油100cc、砂糖2カップ、出汁昆布10cm角を加え、全体の量が20%程度になるまで煮詰める。
- ④ ②にソースをかけたら出来上がり。





Gibier Recipe ジビエすき焼き風丼

材料 4人前

- 精白米……………600g
- いのししモモ肉……………400g
- ネギ……………1本半
- まいたけ……………1パック

<調味料A>

- 酒……………大さじ2
- 砂糖……………小さじ1
- しょうゆ……………大さじ2
- みりん……………大さじ2

- 卵……………4個

作り方

- ① ご飯を炊く。
- ② ネギは細めの斜め切りに、まいたけは大きめにほぐしておく。
- ③ 温泉卵を作る。
1) 厚手の蓋付きのなべに、1L (5カップ) の湯を沸かす。
2) お湯が沸騰したら、なべを必ず火から下ろして、200mL (1カップ) の水を入れて卵を入れ、蓋をして12分待つ。
3) お玉などで取り出して、3分程度置く。
- ④ フライパンに、いのしし肉を入れ、軽く炒める。
- ⑤ 事前に混ぜておいたAの調味料と、水320ccを入れる。ネギとまいたけを入れ、しばらく煮込む。途中、あくが出てきたら取り除く。
- ⑥ 火が通ったら、ご飯を器によそい、盛り付ける。
- ⑦ 最後に温泉卵を割り、上のにせる。



Gibier Recipe いのしし肉団子スープ

材料 4人前

- いのししひき肉……………200g
- 豚ひき肉……………200g
- キャベツ……………60g
- ネギ……………1/2本
- にんにく……………1片
- しょうが……………1片

<調味料A>

- 小麦粉……………小さじ2
- 卵……………小1個
- 中華スープの素……………小さじ2
- 塩……………少々

- かぶ(玉)……………200g
- かぶ(葉)……………60g
- 人参……………1/2本
- 生しいたけ……………4個
- しめじ……………1/2パック
- えのき……………1/2パック

<調味料B>

- 中華スープの素……………小さじ2
- 酒……………小さじ1
- しょうゆ……………大さじ1/2
- 塩……………少々

作り方

- ① 肉団子を作る。キャベツ、ネギ、ニンニク、しょうがは、みじん切りにする。
- ② ボウルに、いのししひき肉、豚ひき肉、①の野菜、調味料Aを入れ、よく混ぜて、しばらく寝かせる。
- ③ かぶ(玉)は乱切り、かぶ(葉)は2cm程度、人参はイチヨウ切り、生しいたけは1/4、えのきは2cmに切り、しめじは、ほぐしておく。
- ④ 鍋に、かぶ(玉)、人参、中華スープの素、水900ccを入れ火にかける。
- ⑤ 沸騰したら、②の肉を丸めて団子にし、鍋に入れる。
- ⑥ 野菜ときのこを入れ、調味料Bで味を整える。途中、あくが出てきたら取り除く。
- ⑦ 火が通ったら、器に盛る。



Gibier Recipe いのししバーガー

材料 4人前

<ハンバーグ材料>

- いのししひき肉……………160g
- 牛豚合挽き肉……………160g
- たまねぎ……………1/2個
- パン粉……………60g
- 卵……………1/2個
- 牛乳……………15cc
- 塩、コショウ、ナツメグ……………少々
- サラダ油……………適量
- キャベツ、レタス……………適量
- パン……………4個

<ソース材料>

- ケチャップ……………大さじ2
- トンカツソース……………大さじ4
- 粒マスタード……………大さじ1

作り方

- ① たまねぎをみじん切りにして、あめ色になるまで炒める。
- ② ①が冷めたら、残りのハンバーグ材料に加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ 形を整えた②を、サラダ油を熱したフライパンで、両面に焼き色をつけて火を通す。
- ④ パンに千切りのキャベツ、レタスをはさみ、③をはさんで混ぜ合わせたソース材料をかけたら出来上がり。



Gibier Recipe いのしし煮込み

材料 4人前

- いのししバラ肉……………400g
- 塩、コショウ……………少々
- サラダ油……………適量
- お好みの添え野菜

<煮込み用>

- にんじん……………1本
- たまねぎ……………2個
- セロリ……………1/2本
- 赤ワイン……………200cc
- トマトペースト……………50g
- 水……………200cc

<ソース用>

- デミグラスソース……………20cc
- 赤ワイン……………10cc
- マデラ酒……………10cc

作り方

- ① いのししバラ肉をタコ糸で縛って全体に塩コショウをし、サラダ油を入れたフライパンで、表面にこんがり焼き色をつける。
- ② 大きめに切った、にんじん、たまねぎ、セロリを鍋で炒めて、赤ワイン、トマトペースト、水を加えひと煮立ちさせる。
- ③ ②に①を入れて、2～3時間煮込む。
- ④ 肉をお好みの厚みにカットして、ソース(下記参照)をからめて煮込み、お好みの野菜を添えて出来上がり。

◆ソースの作り方

鍋に赤ワインとマデラ酒を入れて火にかけアルコール分を飛ばし、肉を煮込んだ③の残り汁(10cc)とデミグラスソースを新たに加え、ひと煮立ちさせる。





2019年2月オープン!

イノシシ肉の加工・販売を行います。
黒部市窪野に加工施設(兼事務所)を置き、黒部市・魚津市で捕獲された天然のイノシシを、県のガイドラインに沿って食肉にしています。

当施設にて、直売もいたします。 ※予約不要

販売情報 ※在庫・価格等、お気軽に問合せください。

- 販売価格はホームページをご覧ください。
- 12種類の部位をご用意しています。
- スライス、ミンチ加工も対応いたします。
- 発送のご要望にも対応いたします。(※送料はお客様負担)

住 所 富山県黒部市窪野910番地
営業時間 [月～金] 8:30～17:15
定 休 日 土日祝、年末年始
電話番号 0765-54-2081
H P 2019年2月 オープンと同時開設

狩猟屋



狩猟屋のメンバーが集う部屋もあり、実際の猟における話を聞ける日もあります。

ハンターが獲った山の恵みを、衛生的に食肉にしておりますので、安心してお召し上がり下さい。

販売価格

- イノシシ 100g ￥250～550
 - シカ 100g ￥250～550
- クマやその他の狩猟鳥獣も取り扱っております。
事前にお問合せください。

住 所 富山県黒部市宮沢1147
営業時間 9:00～17:00
定 休 日 不定休
電話番号 080-3749-3351
H P <https://syuryouya.com/> facebook あり



facebook



HP

大長谷ハンターズジビエ



富山市の南端、大長谷で猟師自らが運営するジビエ専門の食肉処理施設です。木ノ実をたくさん食べ、奥山を駆け回る熊、猪、鹿などの良質なジビエをお届けします。

販売価格 ※価格は固体、部位によって変動します。詳しくはお問合せください。

- イノシシ 100g ￥350～550
- シカ 100g ￥300～500
- クマ 100g ￥400～1,000

大長谷温泉にて、猪スライス肉を販売しております。

その他かたまり肉などは、お問合せ下さい。

住 所 富山県富山市八尾町中島113
電話番号 090-5685-9318
H P <https://gibier.theshop.jp/> facebook に最新情報を掲載しております



facebook



HP





イノシシウインナー

富山県産のイノシシ肉を使用し、県のガイドラインに沿った当社の施設で解体したもののみを使用しています。安心・安全・新鮮で臭いもなく、イノシシ本来の味わいをお楽しみいただけます。

販売価格

- イノシシウインナー（5本入り） ¥864 - （税込み）
- 各種ジビエ精肉あります
- ※全て要予約

住所 富山県中新川郡上市町若杉16-2
 営業時間 [月~土] 7:00~18:00
 定休日 日曜日
 電話番号 076-472-2994 (16:30以降は留守電対応となります)
 予約 ※ジビエ精肉については、必要な部位を事前にご予約ください。

Grand Marche タケダ株式会社 (グランマルシェタケダ)



当社はお肉の卸業者で、イノシシの様々な部位を豊富に取り揃えております。積極的に「とやまジビエ」の取扱いを行っており、県内の猟師さんによって捕獲されたイノシシを提供させて頂いています。駆除される害獣から富山の貴重な食材資源へ・・・「とやまジビエ」の普及に微力ながら尽力させて頂きます。

販売価格 (全て税込み) ※必要な部位を事前にご予約ください。

- イノシシボタン鍋用スライス500g (真空冷凍) ¥2,160
- イノシシカレー用角切 500g (真空冷凍) ¥1,620
- イノシシパティ用ミンチ 500g (真空) ¥1,080
- イノシシモモ・ウデ肉ブロック1kg ¥2,700
- イノシシバラ・ロース肉ブロック1kg ¥3,780

住所 富山県富山市問屋町1-2-64
 営業時間 [月~土] 7:00~17:00
 定休日 日曜日
 電話番号 0120-512-711
 H P <http://www.gm-takeda.co.jp/>



にくまるマーケット



国道8号線沿い、大きな看板が目印です。
 当店では安くおいしいお肉を日々ご提供しております。
 お気軽にご来店ください。

販売価格 ※在庫に限りがありますので事前にお問合せください。

- イノシシロース切り落とし 100g ¥298~
 - イノシシバラ切り落とし 100g ¥298~
 - イノシシ肩ロース切り落とし 100g ¥298~
- (全て税込み・量り売り)

住所 富山県高岡市福岡町大滝186
 営業時間 11:00~19:30
 定休日 水曜日
 電話番号 0766-30-2153





劔イノシシカレー ￥900- (税込み)

富山県で捕れたイノシシの野生のパワーと生姜の辛みが効いた、ワイルド&スパイシーカレーです。

販売店舗

- 【上市町】 つるぎの味蔵、カミールふれあい元気市場つるぎ
- 【立山町】 立山サンダーバード
- 【富山市】 リバーリゾート雅楽俱、富山空港ターミナルまいどは屋
- 【高岡市】 道の駅 雨晴
- 【黒部市】 黒部地域観光ギャラリーのわまーと、中島観光百貨店
【予約】 <https://mederche/buyshop.jp>



住所 富山県中新川郡上市町西中町11カミール1F
受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)
電話番号 076-481-6291
HP <http://mederche.com/>



有機海サーブエリア上り線 テイクアウトコーナー



シシメンチ ￥350- (税込み)

当店では、県内の食材を使用したメニューを中心に、様々なワンハンドメニューを提供しております。中でも期間限定で販売する「シシメンチ」は人気の一品です。

販売期間

1月~3月ごろ (なくなり次第終了)



住所 富山県滑川市栗山字松ヶ窪2913-10
営業時間 [平日]9:00~20:00 [休日]8:00~21:00
電話番号 076-471-2601

ジビエって何?

「ジビエ」とは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、ヨーロッパでは伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

ジビエ料理はフランス料理界では、高貴で特別な料理として愛され続けてきました。

あまり馴染みのない日本でも根強いファンが多く、グルメ好きにはたまらない人気の高い料理です。

◆ジビエで地域貢献

全国で、シカやイノシシによる農作物被害が大きな問題となっており、捕獲が進められるとともに、ジビエとしての利活用も広がっています。

「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材、あるいは山間部を活性化させてくれる地域資源とみなされるようになっていきます。



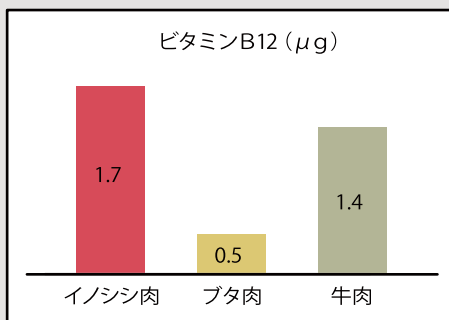
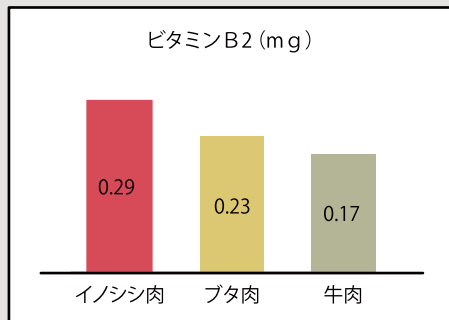
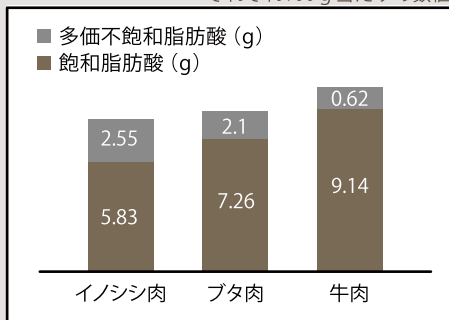
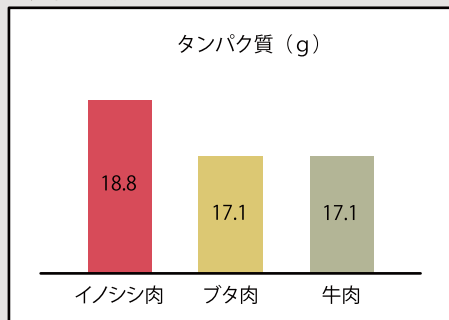
ヘルシー食材として注目!

イノシシ肉は、ウシやブタと比べて、
低脂肪・高タンパクなお肉として注目されています。

- タンパク質が豊富!
- 中性脂肪や悪玉コレステロールを増やす原因となる飽和脂肪酸が少ない!
- 血液をサラサラにする効果のある多価不飽和脂肪酸を多く含む!
- 疲労回復や肌の健康を保つビタミンB2やビタミンB12が豊富!

◆栄養成分

それぞれ100g当たりの数値



「参考：文部科学省 日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

イノシシ肉を食べるときの注意点

◆生食はしないでください

生肉には、食中毒の原因となるウイルスなどが潜んでいることがあります。

ウイルスは加熱によって死滅するので、食べる際には中心部まで火が通るよう十分に加熱してください。

◆内臓は食べないでください

内臓は加熱したものであっても、食べることは避けてください。



安全・安心なイノシシ肉のために

県では、野生獣肉(イノシシ肉)を食肉として利用する場合の衛生管理の指針として、「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」を策定しています。ガイドラインの詳細は、ホームページ(富山県 農村振興課)をご覧ください。





【発行・お問合せ先】

富山県農林水産部農村振興課

〒930-8501 富山県富山市新総曲輪1-7

TEL:076-444-9011 FAX:076-444-4427