

Gibier
Restaurant
& Recipe's
TOYAMA



ジビエガイド【富山版】

ジビエ料理提供店〈全13店舗〉ご紹介



イタリア食堂 デルフィーノ



- ◆住所/富山県魚津市青島1073-2
- ◆TEL/0765-22-1970
- ◆営業時間/【昼】11:30~14:00 (LO/14:00)
【夜】18:00~21:00 (LO/21:00)
- ◆定休日/木曜(月1~2回の不定休あります)
- ◆予算/-単品:700円~
・コース料理(要予約):3,500円~



黒部産鹿肉のロースト/2,000円

f Facebook

@ Instagram



《ジビエ提供時期/不定期》

主に黒部で捕獲される状態の良い鹿肉を、シンプルなイタリア料理にしてご提供しております。鹿は頭数が少ないため、入荷が不安定ですので必ず事前にお問い合わせください。



イタリア料理 シンポジウム



- ◆住所/富山県富山市本町3-28
- ◆TEL/076-433-3088
- ◆営業時間/【昼】お問い合わせください。
【夜】18:00~21:00
- ◆定休日/水曜日
- ◆予算/コース料理 8,000円~
※天然素材のみ使用の為、事前予約をお勧めしています。



イノシシとイタリア産ドライポルチーニのソース自家製ニョッキ/1,760円

HP

f Facebook

@ Instagram



《ジビエ提供時期/11月~2月》★要予約

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。



イタリアンパル ベオーネ



- ◆住所/富山県富山市総曲輪2-6-17 高島ビル2階
- ◆TEL/076-481-6343
- ◆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)
- ◆予算/コース料理:3,500円~



富山県産イノシシのラグーソースリガトーニ/1,500円

HP

f Facebook

@ Instagram



《ジビエ提供時期/11月~2月》★予約不要

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パル。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。






オステリア アクア フレスカ 4

- ◆住所／富山県砺波市太郎丸2-140
- ◆TEL／0763-33-3877
- ◆営業時間／【昼】11:30～14:30 (15:00)
【夜】17:30～21:30 (22:00)
- ◆定休日／水曜日
- ◆予算／・イノシシ肉のラグーソース 1,600円～
・イノシシ肉のバテ 900円～ など



いのしし肉のタリオーニ

 Facebook

 Instagram



(ジビエ提供時期／不定期)★要予約(2日前まで)

旬の食材を使った自家製手打ちパスタがおすすめです。
その他季節ごとになる単品メニューもございます。



四季料理 華生 5

- ◆住所／富山県中新川郡上市町南町71
- ◆TEL／076-472-6990
- ◆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
- ◆予算／各種懐石コース 3,240円～10,800円(税込)
単品もございます。



懐石コース 華生膳／6,480円

HP

 Facebook



(ジビエ提供時期／9月～12月)★要予約(5日前まで)
※事前にお問い合わせください

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。



庄川峡長崎温泉古民家の宿 おかべ 6

- ◆住所／富山県南砺市利賀村長崎112
- ◆TEL／0763-82-5229
- ◆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
- ◆予算／14,000円 (1泊2食 ※入湯税別途)



- ・猪肉の煮込み料理
- ・季節の野菜の具沢山クマスープ など

HP

 Facebook



(ジビエ提供時期／11月～4月)★要予約(2日前まで)

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
した個性的なお料理です。(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。





たべもんや みやあらく



- ◆住所/富山県滑川市小森921
- ◆TEL/076-474-1666
- ◆営業時間/【昼】11:00~14:00
【夜】17:30~21:00 (LO/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
- ◆予算/1,500円~



いのししの角煮

Facebook



《ジビエ提供時期/1年中》★要予約(4日前まで)

自家栽培のお米と野菜で、旬の料理をご提供しています。県内産のイノシシヒ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。※各種プラン、ご要望に応じます。



吉今日



- ◆住所/黒部市三日市3018
- ◆TEL/0765-54-0348
- ◆営業時間/・月曜日~木曜日17:00~22:00
・金曜日~土曜日17:00~23:00
- ◆定休日/日曜日
- ◆予算/平均5,000円程度



牡丹鍋 (要予約)

Facebook

Instagram



《ジビエ提供時期/11月~2月》★要予約

路地裏にある隠れ家的な雰囲気のお店です。利き酒師の資格を持つ店主が地元富山から全国各地の銘酒を取り揃えています。



味処 かつま



- ◆住所/黒部市三日市822阿原ビル1F
- ◆TEL/0765-56-8502
- ◆営業時間/17:00~22:30
- ◆定休日/火曜日
- ◆予算/イノシシ肉料理、キーマカレー、
シャブシャブサラダ、回鍋肉等
600~1,000円



★ご予約は3名以上から3日前までをお願いします。

《ジビエ提供時期/11月~2月》

和食料理を中心とした割烹風居酒屋です。低価格なメニュー構成で、定番料理から一品メニュー、またご予算に合わせたコース料理もご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

HP





51シンクエンタウノ



- ◆住所/富山県富山市荒町5-4寺島ビル2F
 - ◆TEL/076-491-4051
 - ◆営業時間/14:00~22:00
 - ◆定休日/月曜日
 - ◆予算/平均5,000円程度
- <https://blog.goo.ne.jp/cinquentauno51>



富山県産仔猪の肩ロースのロティ
池多町の安納芋、玉ねぎの
ロティトリュフと血のソース/時価

f Facebook

@ Instagram



《ジビエ提供時期/11月~2月》★予約不要

ワインに特化しています。季節になれば美味しいジビエ、そして美味しいワインもペアリングしてご提供できます。※時期によっては、ライチョウもあり



CONVIVO コンヴィーヴィオ



- ◆住所/富山県富山市布瀬町1-8-1 2F
- ◆TEL/076-482-6157
- ◆営業時間/11:30~13:30 (Lo)
18:00~21:00 (Lo)
- ◆定休日/火曜日・不定休
- ◆予算/1,800円~



イノシシのリゾット、鹿肉のロースト

f Facebook

@ Instagram



《ジビエ提供時期/11月~2月》★要予約

素材の味を大切にハーブやスパイス、果物などを組み合わせて自由に楽しく美味しく!!



CUORE クオーレ



- ◆住所/富山県富山市西町8-2
- ◆TEL/076-493-2418
- ◆営業時間/18:00~24:00 (LO23:00)
- ◆定休日/水曜日・不定休
- ◆予算/6,000円~7,000円



県産猪肉のラグー パスタ/1,800円

HP

《ジビエ提供時期/不定期》★予約不要

「CUORE(クオーレ)」はイタリア語で『心』という意味です。お客様の『心』にとまれば...という想いがこめられています。この想い(コンセプト)を大切に、「クオーレ物語」を創作中です。






ピアット スズキ チンケ 13

- ◆住所／富山県富山市東岩瀬町93
- ◆TEL／076-482-4014
- ◆営業時間／11:30～15:30 (14:00LO)
18:00～22:00 (20:15LO)
- ◆定休日／毎週月曜日・第2、4日曜日
不定休あり
- ◎予約のお電話は9:00～11:00、15:00～17:00が
おすすめです。



ランチプリフィックス／1,800円～
ディナープリフィックス／2,500円～

 Facebook

 Instagram



《ジビエ提供時期／不定期》★要予約

情緒あふれる船出町 岩瀬の展望台近くのイタリアン食堂。
とよま食材を中心に和のテイストを取り入れたイタリアンを
提供させていただきます。

キュイジーヌ レジョナル レヴォ

Cuisine régionale L'évo

2020年12月中旬オープン予定

- ◆住所／富山県南砺市利賀村大勘場田島100番
- ◆コース料理のみのご提供となります。※要予約

富山の魅力を凝縮したコース料理の中に、県内で捕獲された
あらゆる野生の鳥獣肉が登場します。豊かな自然を感じて
いただきながら、ここでしか味わえない料理をお楽しみください。



<http://levo.toyama.jp/>

NEW
OPEN

「ジビエ」ってなに??

「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。

イノシシ肉を食べるときの注意

◎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。

安心・安全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。





recipe おすすめ! ジビエ料理レシピ〈全8品〉ご紹介



いのししde スパシーケバブ

調理時間/60分

材料〈4人前〉

<ピタパン>

- ◆強力粉/1カップ
- ◆薄力粉/1カップ
- ◆ドライイースト/小さじ1/2
- ◆オリーブオイル/大さじ1/2

- ◆砂糖/大さじ1
- ◆塩/小さじ1/4
- ◆ぬるま湯/150ml

<具材>

- ◆猪肩ロースorモモ肉薄切り/200g
- ◆トマト/1/4個
- ◆きゅうり/1/2本
- ◆タマネギ/1/8個
- ◆レタス/適量
- ◆フライドポテト/少々

<調味料>

- ◆カレーパウダー/大さじ1
- ◆塩、コショウ/強めに
- ◆ヨーグルト(加糖)/小さじ1
- ◆タマネギすりおろし/大さじ1
- ◆ニンニクすりおろし/小さじ1

<マヨヨーグルトソース>

- ◆マヨネーズ/大さじ2
- ◆ヨーグルト/大さじ1
- ◆牛乳/小さじ1
- ◆酢/小さじ1/2~1

- ①オリーブオイル以外のピタパン材料をボウルに入れ、ぬるま湯を数回に分けて注ぎ混ぜこむ。オリーブオイルを加え、手に生地が付かなくなり表面が滑らかになるまで、しっかりこねる。(8分~10分程度)
- ②湯せんで①を発酵させ2倍ほどの大きさにふくらんだら、4等分に切り分けて丸める。
- ③くっつかないように粉をふり、生地をめん棒で厚さ5mmほどに丸くのはし、温めたオーブントースターでひっくり返しながら両面が均等に膨らむように焼く。(5分程度)
- ④食べやすい大きさに切った肉を調味料に漬け込み、よくもみ込んで味を浸透させ、フライパンで焼く。
- ⑤トマトは角切り、きゅうりは輪切り、タマネギは薄切りにスライスし、フライドポテトは油で揚げる。
- ⑥マヨヨーグルトソースの材料を混ぜて合わせてソースを作り、半分に切ったピタパンに肉や野菜をつけて、ソースをかけたら出来上がり。



猪の黒ビール煮込み

調理時間/100分

材料〈4人前〉

- ◆猪バラ肉/500g
- ◆塩、コショウ/適量
- ◆オリーブオイル/少々
- ◆ブランデー/少々
- ◆タマネギ/1個
- ◆にんじん/100g
- ◆セロリ/50g
- ◆ニンニク/1片
- ◆しょうが/20g
- ◆ハチミツ/大さじ2
- ◆ミックスリーフ/少々

<調味料A>

- ◆黒ビール/1缶(500ml)
- ◆固形コンソメ/1個
- ◆しょうゆ/大さじ1 1/2
- ◆みりん/大さじ1
- ◆ローリエ/1枚
- <マッシュポテト>
- ◆ジャガイモ/1個
- ◆牛乳/50cc
- ◆バター/大さじ1

- ①猪バラ肉は1%の塩水で2~3回水洗い後、水分をふき取り一口大にカットし、塩・コショウをふり30分なじませる。
- ②フライパンにオリーブオイル、肉を入れ、焼き色をつける。キッチンペーパーでフライパンの油をふき取り、ブランデーでフランベする。
- ③ニンニク、しょうが、たまねぎ、にんじん、セロリは薄切りにする。鍋にタマネギを入れ、きつね色になるまで炒めたら残りの材料も炒めて、②の肉と調味料Aを加え、鍋に蓋をして40分煮込む。途中ときどき蓋を開けて、アクと浮いてきた油をとる。さらにハチミツを加え20分煮込む。
- ④鍋から肉を取り出し、残ったソースをミキサーにかけて、再び鍋に戻して味を整える。
- ⑤ジャガイモをゆでて裏ごしし、牛乳とバターを加え、マッシュポテトにする。
- ⑥ミックスリーフとマッシュポテトを添えて、盛り付けたら出来上がり。





猪ロースのソテー 味噌ソース柚子風味

調理時間/60分

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〉
- ◆八丁味噌/70g
- ◆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

- 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くっりと火を通し、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り汁を、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。



猪(シシ)カバブ

調理時間/50分

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

- ◆甘唐辛子(写真例)/油で揚げて、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。

- 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。
- ④②にソースをかけたら出来上がり。



いのししバーガー

調理時間/60分

- 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。
- ②①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。

材料 (4人前)

<ハンバーグ材料>

- ◆いのししひき肉/160g
- ◆牛豚合挽肉/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

イノシシ肉の ワンポイントアドバイス★

お酒に漬け込む事で
イノシシ肉の臭みが取れて
柔らかくなります。



ルーロー飯

調理時間/30分

- ①イノシシ肉を1cm細切りにし、酒に一日漬け込んでおく。
- ②玉ねぎ、長ねぎを大きめのみじん切り、生姜とニンニクは小さめのみじん切りにする。
- ③フライパンに、ごま油、ニンニク、生姜を入れ火にかけて香りが出てきたら肉を加え炒める。
- ④③に調味料を加え煮詰める。
- ⑤高菜を1cmに切りごま油で炒める。
- ⑥丼に、ご飯をのせ肉、高菜、温泉卵を盛りつける。

材料 (4人前)

- ◆イノシシミンチ/400g
- ◆玉ねぎ/1/2個
- ◆長ねぎ/1/2本
- ◆ニンニク/1片
- ◆生姜/1片
- ◆ごま油/大さじ1
- ◆高菜漬け/200g
- ◆唐辛子の輪切り/適宜
- ◆温泉卵/4個
- ◆ごはん/4杯
- ◆ごま油/適量

<調味料>

- ◆醤油/大さじ3
- ◆砂糖/大さじ3
- ◆酒/大さじ3

- ◆五香粉/小さじ1
- ※五香粉…シナモン、クローブ、カホクザンショウ、ウイキョウ、八角、陳皮などが入った中国の混合香辛料

イノシシ肉の ワンポイントアドバイス★

香味野菜をたっぷり使う事で
イノシシ肉のうまみを
引き出します。





材料〈作りやすい分量〉

- ◆イノシシ肉のミンチ/400g
- ◆ニンニク/2片
- ◆セロリ/1本
- ◆玉ねぎ/1個
- ◆トマト水煮缶/2缶
- ◆オリーブオイル/50g
- ◆パイオン/2個
- ◆ワイン/適量
- ◆ケチャップ/大さじ5
- ◆塩胡椒/適宜
- ◆ローリエ、ローズマリー、タイム あれば、なくてもOK

イノシシ肉のラグー

調理時間/30分

- ①イノシシ肉にワインをかけておく。
- ②にんにく、セロリ、玉ねぎはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ火にかけて香りが出たら、にんにく、セロリ、玉ねぎを加え炒め、肉も加えて炒める。
- ④③にトマトの水煮缶、パイオン、ケチャップを加えて煮込む。

ワンポイントアドバイス★

パスタに絡めても美味しいですが、オムライスやドリアにアレンジもおすすめです。
密封できる袋に入れて冷凍しておくとお便利です。



材料〈4人前〉

- ◆イノシシスライス肉/400g (バラ肉ロース肉等油多めがおすすめです!)
 - ◆長ネギ/1本
 - ◆大根/1/6本
 - ◆くずきり/1/2袋
 - ◆しめじ/1パック
 - ◆まいたけ/1パック
 - ◆春菊/1束
 - ◆ごぼう/1本
 - ◆厚揚げ/1/4丁
 - ◆卵/2個(適量)
- 〈調味料〉
- ◆砂糖/100g
 - ◆醤油/100g
 - ◆みりん/50g
 - ◆酒/100g
 - ◆薄め液(水500mlに昆布10gを着けて、昆布水を作っておきます。)

イノシシ肉のすき焼き

調理時間/30分

- ①イノシシ肉に酒(分量外)をかけておく。
- ②大根、ごぼう(ピーラーで薄くカット)、長ネギ、春菊、しめじ、まいたけを食べやすく切っておく。厚揚げは、1/4に切る。
- ③割り下を作る。砂糖、みりん、酒を加え火にかけて、アルコールが飛んだら火を止め、醤油を入れる。
- ④鍋を温め、肉を加え、両面を焼き、野菜を足しながら煮る。
- ⑤薄め液を使って、水分量を調整する。
- ⑥卵を着けていただく。
- ⑦残った汁に卵を流し入れ、白ご飯にのせて卵ご飯でいただく。

ワンポイントアドバイス★

お肉を鍋に入れる時は脂身の多い部分から入れます。
ごぼうを入れる事で、臭みが減ります。
ごぼうの香りがイノシシ肉をさらに美味しくします!



シカの部位とオススメ料理



ロース

- 特徴／きめ細かく柔らかい肉質でシカ肉本来の旨みを十分に味わうことのできる部位です。1頭からとれる量もあまり多くなく、希少な部位です。
- オススメ料理
・ステーキ ・ロースト〈強火にせず、じっくりと火を通すとしっかりと仕上がります。〉

外モモ

- 特徴／筋肉繊維が比較的硬めの部位ですが、味わい深くシカの旨味を感じられる部位です。
- オススメ料理
・煮込み料理 ・唐揚げ
・鍋にたっぷりのオイルと外モモを入れ90℃ 3時間以上脂で煮たコンフィ

シンタマ

- 特徴／内モモと外モモの間にあるシンタマは、脂身がない赤身の美味しさをしっかりと味わうことができ、モモ肉の中でも最も柔らかい部位です。何本も入っているスジを取り除けば小さな塊として使うことも出来ます。
- オススメ料理
・ステーキ
(間にかんだ筋を避けて成形)
・一口カツ ・唐揚げ
・煮込み料理 など

カタ・ネック

- 特徴／カタとネックは比較的少量も取れる部位です。肉質としてはやや硬めなため、挽肉にしてハンバーグにするのがおすすめです。
- オススメ料理
・ハンバーグ ・パスタ ・挽肉を煮込んで作るラグーソース

スネ

- 特徴／太い筋繊維が束になったような形状で、筋膜で分割されているため、ブロックで使うことができません。小さくカットするか薄くスライスして使用すると良いです。良く動かしている部位なので肉の旨味が濃いです。
- オススメ料理
・煮込み料理(じっくりと煮込むことで独特のプリプリとした食感と旨味を感じることができます。)

内モモ

- 特徴／筋肉繊維が細かく柔らかいため、薄くスライスしても、塊のままでも、使いやすい部位です。脂身も少な目で、クセもなく肉感を楽しむことができます。
- オススメ料理
・ステーキ ・生姜焼き



イノシシの部位とオススメ料理

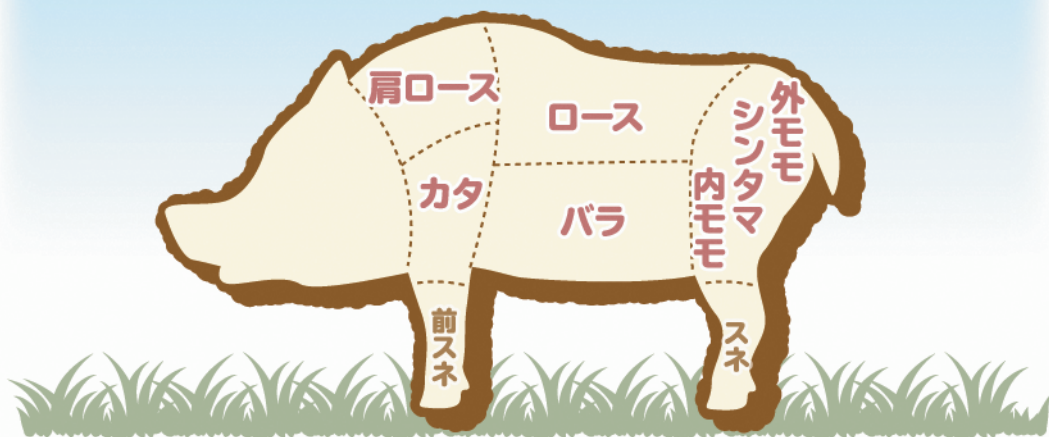


肩ロース

- 特徴 / イノシシの中でも柔らかく、秋冬にかけて脂が乗ってくる高級な部位です。赤身もきめ細かく、滋味深い味わいがあります。
- オススメ料理
 - ・ステーキ
 - ・すき焼き
 - ・カツ
 - ・牡丹鍋
 - ・ハム
 - ・ソテー など

ロース

- 特徴 / 肉質の柔らかさが特徴の部位です。イノシシ肉の中でも脂が乗りやすい部位のため、特に冬場の分厚い脂身は甘みがあり、極上の味わいです。
- オススメ料理
 - ・ステーキ
 - ・すき焼き
 - ・カツ
 - ・牡丹鍋
 - ・ハム
 - ・ソテー など



カタ

- 特徴 / 量は取れますが、塊としては使いくにくいので、挽肉として料理に使います。
- オススメ料理
 - ・ハンバーグ
 - ・ミートローフ
 - ・麻婆豆腐 など

内モモ

- 特徴 / 適度に脂もついているため、程よいジューシーさが楽しめます。また、厚めにカットすることで歯ごたえも感じられます。
- オススメ料理
 - ・ステーキ
 - ・ロースト
 - ・カツなどの揚げ物

外モモ

- 特徴 / 冬場になると脂がよく乗り、歯ごたえのある赤身とともに楽しめる部位です。夏場は脂が乗っていませんが、赤身の旨みは濃く、季節問わず楽しめます。
- オススメ料理
 - ・牡丹鍋
 - ・一口カツ
 - ・生姜焼き

バラ

- 特徴 / イノシシの最大の特徴といってもいいのが、バラ肉の脂身が持つ旨味と甘みです。厚くついた脂身は歯ごたえがあり、さっぱりとした味わいです。
- オススメ料理
 - ・角煮
 - ・シチュー
 - ・鍋
 - ・ベーコン

シンタマ

- 特徴 / 脂身の少なさに反して肉質は柔らかく、丸い形のため、様々な料理に使うことができます。
- オススメ料理
 - ・ハムなど燻製



ジビエ精肉取扱販売店紹介



NPO法人新川地区獣肉生産組合



販売情報

- 販売価格はホームページをご覧ください。
- 精肉の他に加工品も販売しております。
- 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)
- ※在庫・価格等お気軽にお問い合わせください。

- ◆住所／富山県黒部市窪野910番地
- ◆TEL／0765-54-2081
- ◆営業時間／【月～金】8:30～17:15
- ◆定休日／土日祝、年末年始
- ◆<https://niikawagibier.com/>

狩猟屋

狩猟屋のメンバーが集う部屋もあり、実際の猟におけるお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ください。



販売情報

- シカ／300～600円
- カモ／1羽 3,000円～
- ウサギ／1羽 7,000円～
- クマやその他狩猟鳥獣も取り扱っております。
- 事前にお問い合わせください。

- ◆住所／富山県黒部市宮沢1147
- ◆TEL／080-3749-3351
- ◆営業時間／9:00～17:00
- ◆定休日／不定休
- ◆<https://syuryouya.com/>

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。



販売情報

- イノシシ／100g 350～550円
- シカ／100g 300～500円
- クマ／100g 400～1,000円
- 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
- ◆TEL／090-5685-9318
- ◆HP／<https://gibier.theshop.jp/>
- フェイスブックに最新情報を掲載しております。

株式会社K・MEAT

『イノシシウイナー』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・新鮮で臭みもなく、イノシシ本来の味わいをお楽しみいただけます。



販売情報

- イノシシウイナー（5本入り）864円（税込）
- 各種ジビエ精肉あります
- ※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。★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
- ◆TEL／076-472-2994
- (16:30以降は留守電対応となります)

Grand Marcheタケダ株式会社

当社はお肉の卸業者で黒部の自然豊かな奥山で採れた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」の取り扱いをおこなっており、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木村な食材資源へ…「とやまジビエ」の普及に微力ながら尽力させて頂きます。



販売情報

- とやまイノシシミンチ（冷凍）／500g 1080円
- 黒部産イノシシ ロース薄切り／200g 648円
- 黒部産イノシシ もも薄切り／200g 540円

- ◆住所／富山県富山市間屋町1-2-64
- ◆TEL／0120-512-711
- ◆営業時間／〈月～土〉8:00～17:00 〈水〉8:00～12:00
- ◆定休日／日曜日
- ◆HP／<http://www.gm-takeda.co.jp/>

令和2年度とやまジビエ需要拡大事業

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

※CSFの影響により、掲載店舗で提供される全てのジビエ肉が富山県産とは限りません。

