

和歌山県で獲れた“山の恵み”を味わおう!

2023-2024 WAKAYAMA GIBIER FESTA

2023-2024 WAKAYAMA GIBIER FESTA

ジビエを食べて当てよう!

12月1日(金)~2月29日(木)

「わかやまジビエフェスタ」開催期間中に、和歌山県内の各参加飲食店・宿泊施設に設置されている三角ポップのQRコードを読み込み応募してください。

参加店舗へ
行き、
サイトから
応募!

●プレゼントキャンペーン専用サイトから応募

5,000円相当のわかやまジビエお食事セットを
抽選で20名様にプレゼント!

●さらに!専用サイト応募者の中から 公式Instagramフォロー&ジビエ料理写真投稿で 宿泊券が当たるチャンス!

「はなぞの温泉 花圃の里」ペア宿泊券 2食付き、
夕食は季節の和会席 ぼたん小鍋付きを抽選で2組様にプレゼント!

<応募条件> ・公式Instagramアカウント@wakayama_gibier_festaをフォロー
・Instagramアカウントを「公開アカウント」に設定
・投稿には#わかやまジビエフェスタ2023応募のハッシュタグをつけてジビエ料理を投稿

※詳しくは公式HPをご確認ください。

応募期間

2023年12月1日(金)~2024年3月3日(日)

応募方法

プレゼントキャンペーン用サイト内応募フォーム

※「わかやまジビエフェスタ」参加店舗に設置する三角ポップに
QRコードがありますので読み込みご応募ください。

当選発表

厳正なる抽選の上、商品の発送をもって
発表に代えさせていただきます。

※商品の発送は2024年3月下旬頃を予定しておりますが、諸事情により前後する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

12月1日(金)~2月29日(木)

2023-24

わかやま ジビエ フェスタ

和歌山県内
90店舗で
ジビエ料理



ジビエを
食べて
当てよう!

抽選で素敵なプレゼントが
当たるキャンペーン開催!



[主催]和歌山県 [問い合わせ先]和歌山県農林水産部農業生産局畜産課
TEL.073-441-2924 e-Mail: e0704001@pref.wakayama.lg.jp



わかやまジビエフェスタ

<https://www.wakayama-gibier.com/2023-2024/>



Instagram



和歌山県の“8つのエリア”、各エリアでジビエ料理を堪能！

期間中、和歌山県内の各エリアで“豊かな自然の恵み”をお楽しみください。



県内飲食店・宿泊施設90店舗にご協力いただき、ジビエ料理を提供しています。この機会にシェフが腕によりをかけた山の恵みをご堪能ください。

- 和歌山市エリア
- 海草エリア
- 那賀エリア
- 伊都エリア
- 有田エリア
- 日高エリア
- 西牟婁部エリア
- 東牟婁部エリア

和歌山市エリア

- 1 Meat Dining きた川 牛侍(和歌山市駅前キーノ内)
- 2 MEAT FACTORY(和歌山市駅前キーノ内)
- 3 西郷寿し
- 4 トラットリア イ・ポロニーヤ
- 5 紀州蔵〜粹sui〜
- 6 トラットリア コン アニマ
- 7 居酒屋 城月
- 8 ガーデンテラス リーフ
- 9 さいちゃん食堂 一和歌山県庁店一
- 10 県庁地下食堂 信濃屋
- 11 Restaurant GoGo Kitchen
- 12 サンドウィッチカフェ サントピア
- 13 JOY味村
- 14 サロン・ド・プレスト
- 15 Osteria il pagliaccio
- 16 和歌山ジビエ 肉のつちや
- 17 hôtel de yoshino(オテル・ド・ヨシノ)
- 18 多田屋
- 19 御料理 伊とう
- 20 サウスウエストカフェ
- 21 GASTROTERIA F
- 22 四季の味 ちひろ
- 23 Ristorante IL TEATRO
- 24 一心
- 25 Staub Kitchen OLMO
- 26 野菜家さい
- 27 黒潮丸
- 28 花山温泉 薬師の湯
- 29 喫茶ピュア
- 30 フードセンター イワセ
- 31 Meat Dining きた川 牛侍 本店
- 32 肉の直販店 Meat Garden
- 33 道の駅 四季の郷公園 FOOD HUNTER PARK 炭の囲炉裏
- 34 道の駅 四季の郷公園 FOOD HUNTER PARK 水の市場
- 35 たかのすセンター takeoutcafe Ocean
- 36 和歌の浦温泉 萬波 MANPA RESORT
- 37 イタリアンレストラン カーロ・エ・カーラ
- 38 kuche

海草エリア

- 39 みちくさ
- 40 料理古旅館一木・和カフェー木
- 41 美里の湯 かじか荘
- 42 (株)たまゆらの里

那賀エリア

- 43 フレンチレストラン アミューズ
- 44 Bistro Monsieur ビストロ ムッシュ
- 45 アランチョ
- 46 IWADE MARCHE(岩出マルシェ)
- 47 創 - HAJIME - cafe
- 48 JA紀の里 ファーマーズマーケット めっけもん広場

伊都エリア

- 49 JAYA CAFE(ジャヤカフェ)
- 50 やどり温泉 いやしの湯
- 51 おむすびスタンド くだ
- 52 はなぞの温泉 花園の里
- 53 METZGEREI SAKAMOTO
- 54 うつわとcafé mute.
- 55 さかなストア
- 56 山ほたる
- 57 ギャラリーカフェ Gudang(グダン)

有田エリア

- 58 民宿 松林
- 59 喫茶 山香
- 60 ナチュラルガーデン
- 61 ラトリエ ナチュラル
- 62 香料理庵 紅葉
- 63 赤玉
- 64 清心館

日高エリア

- 65 BAMBUI(パンブ)
- 66 ペンション ヒラオカ
- 67 Locanda Conca d'oro
- 68 雲水
- 69 お宿喜作
- 70 食事処 花風

西牟婁部エリア

- 71 欧風料理 Mobo
- 72 Restaurant Caravansarai
- 73 VOYAGER BREWING Co.
- 74 SEN.RETREAT TAKAHARA
- 75 小鳥の樹
- 76 古道歩きの里 ちかつゆ
- 77 まごころの宿 丸井
- 78 美人亭
- 79 道の駅 龍神 ウッディプラザ民族館
- 80 Ristorante piu Osteria Pien
- 81 海ごはん山ごはん マルキヨ
- 82 TSUMUGI CAFE
- 83 ホテル川久
- 84 四季の郷 遊楽
- 85 Rocca cucina italiana


東牟婁部エリア

- 86 KAIHAMI CARNE
- 87 Book & Turkish Bazaar タイヨウのカフェ
- 88 さとたく
- 89 古座川ジビエ 山の光工房
- 90 道の駅 一枚岩 monolith




※掲載している情報は2023年10月現在のものです。
 ※提供期間であっても店舗により定休日や年末年始など、提供していない場合がございますのでご注意ください。
 ※年末年始の営業時間が異なる場合や、取材調査後に内容が変更になる場合もありますので、あらかじめ電話等でご確認の上、お出かけください。
 ※写真はすべてイメージです。※メニューは予告なく変更になる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。

和歌山市エリア① **Meat Dining きた川 牛侍** (和歌山市駅前キーノ内) 提供期間/2月




■ジビエ猪肉の焼肉/1,600円
Meat Factory 直営の焼肉店。
新鮮でより良いお肉をリーズナブルにいただけます。

和歌山市東蔵前丁39 キーノ和歌山2F TEL.073-431-1161
●営業時間/ランチ:11:00~14:00、ディナー:17:00~22:00
●定休日/火曜 ●駐車場/あり ●宿泊/なし




和歌山市エリア② **トラットリア コン アニマ** 提供期間/12月、1月、2月




■鹿もも肉のロースト/2,000円
2022年9月1日にオープンしたイタリアンレストラン。
和歌山の食材を中心に旬の食材を使用した
市堀川沿いの隠れ家レストラン

和歌山市十二番丁3-2 ザ・チャンネルB102 TEL.073-488-2353
●営業時間/ランチ:11:30~14:00、ディナー:18:00~22:00
●定休日/不定休 ●駐車場/なし ●宿泊/なし




和歌山市エリア② **MEAT FACTORY** (和歌山市駅前キーノ内) 提供期間/12月、1月、2月



■①ジビエソーセージ(猪・鹿)/各454円
②鹿肉のフランクフルトソーセージ/810円
お肉色々。熊野牛牛肉、紀州和華牛、豚肉、ホルモン。
[和歌山県産鹿肉のフランクソーセージサルシッチャ風410円(税込)]

和歌山市東蔵前丁39 キーノ和歌山1F ROCK STAR FARMs内
TEL.073-431-1101 ●営業時間/9:30~19:00 ●定休日/年末年始
●駐車場/あり ●宿泊/なし




和歌山市エリア② **居酒屋 城月** 提供期間/12月、1月、2月



■①猪肉の塩焼き/858円 ②ジビエバーグ/858円
③鹿肉のソテー/880円
猪肉の塩焼き、鹿肉のソテー。
和歌山の地酒とジビエを合わせて。

和歌山市雑賀屋町東ノ丁63 TEL.073-423-4896
●営業時間/ディナー:17:00~23:00 ●定休日/日・月曜
●駐車場/なし ●宿泊/なし


和歌山市エリア③ **西郷寿し** 提供期間/12月、1月、2月



■ボタン鍋/4,400円
魚料理が主ですが、ジビエとコラボしています。
リクエストが多いメニューです。猪肉と鹿肉を扱って
います。アットホームな雰囲気のお店です。


和歌山市北新4-3 TEL.073-428-2691
●営業時間/ディナー:17:00~22:00
●定休日/12月:日曜、1月:日・月曜、2~11月:日・月・火曜 ●駐車場/1台 ●宿泊/なし

和歌山市エリア③ **ガーデンテラス リーフ** 提供期間/2月




■鹿肉ソーセージと金山寺味噌のリゾット/1,850円
ジビエ料理には、サラダとパン又はライスがセットになっております。こもれ
び溢れるチャペルガーデンを眺めながら朝食バイキングやランチ・カフェが愉
しめます。

和歌山市湊通丁北2-1-2 ホテルアパローム紀の国1F TEL.073-436-1200
●営業時間/ランチ:11:00~14:00
●定休日/なし ●駐車場/80台 ●宿泊/あり




和歌山市エリア④ **トラットリア イ・ボローニャ** 提供期間/12月、1月、2月




■イノシシの煮込み、シカロース肉のグリッシーノーポリ
ランチ 6,500円~ディナー7,000円~
本場イタリアピエモンテで出されているジビエ料理を
そのままご提供しております。

和歌山市十番丁19 wajima十番ビル5F TEL.073-422-8228
●営業時間/ランチ:12:00~15:00、ディナー:18:00~22:00
●定休日/火・第1,3月曜 ●駐車場/ロイヤルパーキング(サービス券付) ●宿泊/なし




和歌山市エリア④ **きいちゃん食堂 一和歌山県庁店一** 提供期間/12月 ※但し在庫のみ




■和歌山産ジビエのミルフィーユカツ定食/890円
和歌山県庁内にある「地産地消」を大切に考える食堂です。
女性スタッフがも多く非常にアットホームな雰囲気です。

和歌山市小松原通1-1 和歌山県庁北別館1F TEL.073-488-3660
●営業時間/ランチ:11:00~13:00 ●定休日/土・日・祝
●駐車場/県庁利用者駐車場(本館前)利用可能。※きいちゃん食堂の押印必要




和歌山市エリア⑤ **紀州蔵 ~粹 sui~** 提供期間/12月、1月、2月




■猪肉の汁なし担々麺/1,200円
「お皿のどこかに和歌山を、、、」をテーマに旬の和歌山食材を取りそろえたノ
ンジャンルのお料理を提供しています。県内の海・山・川の恵みを大切にお
料理しています。和歌山県内全酒蔵の代表酒をはじめ県内の有名地ビールか
らリキュール類まで可能な限り県産のドリンクをご用意しています。

和歌山市万町25 フェーチャー本町2F TEL.073-499-4080
●営業時間/17:30~22:00 ●定休日/水曜 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑤ **県庁地下食堂 信濃屋** 提供期間/12月、1月、2月



■しし丼・ししとじ丼、ししうどん・そば/700~830円
開催期間中は職員の方は勿論のこと、パンフレットや携帯を片手に来店
して下さる方も多く、新しいお客様と出会えるイベントになっていま
す。県庁の隠れ家的な信濃屋のジビエメニューをご賞味ください。

和歌山市小松原通1-1 和歌山県庁本館地下1F TEL.073-432-4111
(内線3960) ●営業時間/ランチ:11:00~15:00
●定休日/土・日・祝 ●駐車場/来庁舎用駐車場使用可能 ●宿泊/なし

和歌山市エリア⑩ Restaurant GoGo Kitchen 提供期間/12月、1月、2月



■コース料理のメインとして/8,800円
アラカルトはやっておりません。
コース料理 8,800円(税込)のみ。古座川町鹿肉のハーブローストは、
コース料理のメインとしてお選びいただけます。
※要予約、予約の際にジビエ希望とお伝えください。

和歌山市小松原通3-22 TEL.073-424-7339
●営業時間/ディナー:18:00~22:00
●定休日/月曜 ●第1日曜 ●駐車場/3台 ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑩ 和歌山ジビエ 肉のつちや 提供期間/12月、1月、2月



■デミグラソース入りハンバーグ(猪肉)/1パック410円
しか肉のシチュー、しし肉のシチュー、スライスの精肉他扱っています。

和歌山市南片原1-11-2 TEL.073-436-2001
●営業時間/8:30~18:00
●定休日/水・日曜 ●駐車場/なし ●宿泊/なし

テイクアウトOK!

和歌山市エリア⑩ サンドウィッチカフェ サントピア 提供期間/12月、1月、2月



■紀州ジビエと金山寺味噌のブルスケッタ/500円
紀州の山が育んだジビエの味わいにマッチするのは和歌山が誇る発
酵調味料の金山寺味噌。グループ店「つむぎ」で焼いたカンパニユで
オープンサンドに仕上げました。南仏風テラスでおくつろぎ下さい。

和歌山市東長町10-13 TEL.073-426-2080
●営業時間/9:00~17:00 ※テイクアウトは17:00まで
●定休日/月曜 ●駐車場/18台 ●宿泊/なし



テイクアウトOK!

和歌山市エリア⑩ hôtel de yoshino (オテル・ド・ヨシノ) 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエのパイ包みのSPコース※3日前予約/31,625円(サ15%込)
和歌山の良質な食材を駆使したクラシックフレンチ。
12階から和歌山の景色を一望頂けます。※要予約

和歌山市手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F TEL.073-422-0001
●営業時間/ランチ:11:30~15:00、ディナー:18:00~22:00
●定休日/火・水曜 ●駐車場/あり
●宿泊/あり※レストラン階下ホテルランドマークにて



和歌山市エリア⑩ JOY 味村 提供期間/1月、2月



■ディナーコース/6,600円~
JOY味村は和歌山城からすぐ、岡公園の目の前に立地しており、自然を感じながら
お食事をお楽しみいただけます。シェフが真心こめて作るお料理は、和歌山の新鮮な魚介や、
和歌山の豊かな気候が育む野菜・果物をはじめ、四季折々の素材をたっぷり使用。盛りつけにも工夫を加えた、五感でお楽しみいただけるお料理です。

和歌山市片岡町1-1-29 岡公園前パークハウス2F TEL.073-426-4433
●営業時間/ランチ:11:00~15:00、ディナー:17:30~22:00
●定休日/月曜(祝日の場合翌日)・第2火曜 ●駐車場/15台 ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑩ 多田屋 提供期間/12月、1月、2月



■イノシシステーキ、シカステーキのどて焼き/1,200円
紀州名産品勢揃いのJR和歌山駅前です。紀州猪、鹿の美味を極めた逸品。
店長の腕前で当店の品数の多い旨い酒と只今好評中で一緒に召し上がって
ください。

和歌山市美園町5-11-18 TEL.073-422-2276
●営業時間/平日:9:00~22:00、日・祝:9:00~21:00
●定休日/年末年始 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



テイクアウトOK!

和歌山市エリア⑩ サロン・ド・ブレスト 提供期間/1月、2月



■コース料理の一品として/ディナーコース 7,700円
JOY味村の姉妹店。カジュアルスタイルで楽しめる“Salon de Brest”
優しく包まれた雰囲気です。語り合う至福のひととき…フレンチの魅力を感じ
分に引き出した創作料理であなたをお待ちしております。

和歌山市片岡町1-1-59 TEL.073-436-6033
●営業時間/ランチ:11:00~15:00、ディナー:17:30~22:00
●定休日/水曜(祝日の場合翌日)・第2木曜 ●駐車場/あり ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑩ 御料理 伊とう 提供期間/12月、1月、2月



■コース料理の一品として/13,200円
一番おいしい時期に一番おいしい食材で
四季折々の食材 共に食す人との会話 一期一会を大切に

和歌山市田中町5丁目4-6 TEL.073-426-0934
●営業時間/17:30~22:00
●定休日/日曜 ●駐車場/2台 ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑩ Osteria il pagliaccio 提供期間/12月、1月、2月



■猪のラビオリ/1,860円
北イタリアをベースとした料理。
ジビエ以外にもパスタ・魚料理・肉料理あります。
又、単品・コースの両方あります。

和歌山市岡山35 坂田ビル1F TEL.073-499-5211
●営業時間/ランチ:12:00~15:00、ディナー:18:00~22:00
●定休日/木曜 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑩ サウスウエストカフェ 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエ入りソーセージ盛り合わせ/1,200円
生フルーツ専門のバー。
イタリアンをベースにしたフードメニューも有り。
予約で50名様まで貸し切りOK。

和歌山市吉田831 ルミエールプラザ2F TEL.073-436-8553
●営業時間/18:30~26:00
●定休日/日曜 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



テイクアウト店同様

和歌山市エリア④ **GASTROTERIA F** 提供期間/1月、2月



■コース料理の一皿として/6,000円～
カウンター主体の隠れ家的レストラン。前日迄の完全予約制でコース料理のみ。和歌山の食材を中心に季節を感じる料理を提供。ソムリエの資格を持つオーナーシェフが料理に合わせたワインのペアリングコースも提供しています。

和歌山市友田町2-95 TEL.050-3204-3205
●営業時間/ディナー:18:00～23:00
●定休日/不定休 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑥ **野菜家さい** 提供期間/12月、1月、2月



■野菜ソムリエの猪鍋コース90分飲み放題付き/6,600円
(飲み放題無しの場合おひとり様/5,300円)
野菜が主役のスペインバル。テーブル全席個室。コース以外にも、ハンバーグやグリエなどの単品料理もご用意。最大24名様でのご宴会が可能です。

和歌山市畑屋敷千体仏15 TEL.073-499-5319
●営業時間/ランチ:11:30～14:00、ディナー:18:00～23:00 ●定休日/ランチ:土・日・祝、ディナー:不定休 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア② **四季の味 ちひろ** 提供期間/12月、1月、2月



■ぼたん鍋/6,000円
11月～3月の終わりにかけて、ぼたん鍋(要予約)をご堪能いただけます。体の芯からあたまる冬の御馳走。和歌山の上質な猪肉を白みそ・赤みそのお出汁で煮込んでお楽しみいただけます。肉厚ながら淡泊で上質な猪肉ですが、初めて食べたお客様は、その柔らかさに驚かされることもしばしば。ぜひ一度ご賞味ください。

和歌山市吉田801 TEL.073-431-3939
●営業時間/ランチ:11:30～14:30、ディナー:17:00～22:30
●定休日/水曜 ●駐車場/50台 ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑤ **黒潮丸** 提供期間/12月、1月、2月



■ぼたん鍋/4,000円
おさしみ各種900円 活魚料理店です。店主自らが漁師、自前の船で出漁し、水槽に活かしている釣りがたて、みだての魚が食べられるお店です。

和歌山市六十谷1番地 TEL.073-462-7776
●営業時間/17:00～22:00
●定休日/月曜 ●駐車場/30台 ●宿泊/なし



和歌山市エリア④ **Ristorante IL TEATRO** 提供期間/12月、1月、2月



■コース内に一品入ります/13,200円(サ10%別)
美味しいジビエにワインを完全個室でゆったりお楽しみいただけます! 当店は「本当に美味しいジビエ」をお召し上がりいただきたく、素材はもちろん、調理法にもこだわっています。和歌山ジビエの鹿・猪を丁寧に焼き上げ、煮込むことにより、素材の旨味をギュッと閉じ込めました。飲みごたえのあるワインと一緒に是非ご堪能下さい!

和歌山市吉田865 グリル中村ビル2F TEL.073-433-7511
●営業時間/ディナー:18:00～
●定休日/不定休 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア③ **花山温泉 薬師の湯** 提供期間/12月、1月、2月



■ぼたん鍋コース ■日帰りぼたん鍋コース
宿泊:16,000円/日帰り:9,000円
関西最強の炭酸温泉とも言われる高濃度温泉の炭酸温泉です。食事は和食を中心に、地元の食材を中心とした懐石料理で、季節の鍋料理もご提供しております。

和歌山市鳴神574 TEL.073-471-3277
●営業時間/ランチ:11:00～15:00、ディナー:17:30～20:30(受付18:30まで)
●定休日/木曜 ●駐車場/70台 ●宿泊/あり(水曜除く)



和歌山市エリア⑤ **一心** 提供期間/12月、1月、2月



■鹿肉ソーセージ(チリパウダー&にんにく、ゆず&ブラックペッパー)
猪肉ソーセージ(白みそ&大葉)/各1,000円
OPEN18:00～22:00までは和食店として、22:00～LASTまでは、うどん、そばを中心としたmenu作りをしています。ジビエは、鹿肉ソーセージ(チリパウダー&にんにく、ゆず&ブラックペッパー)、猪肉ソーセージ(白みそ&大葉)お土産又はTakeoutとして、こころうたれるキーマカレー、ポロネーゼがございます。

和歌山市新内8 TEL.073-422-1417
●営業時間/18:00～22:00
●定休日/日曜 ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑥ **喫茶ピュア** 提供期間/1月、2月



■猪のヒレカツと生姜焼きのセット/1,500円
紀伊風土記の丘の近く、昭和の香りを残す喫茶店。ボリュームミーな洋食メインのモーニングとランチで、老若男女、お子様まで問わず、全てのお客様に対応できる味作りし掛けております。猪肉は高野山や紀美野町で取れた新鮮な和歌山県産を使用しています。駐車場も完備、お一人様は勿論、会議の際にもご利用ください。

和歌山市岩橋1349 TEL.073-472-2685
●営業時間/7:00～16:00
●定休日/月曜 ●駐車場/あり ●宿泊/なし



和歌山市エリア④ **Staub Kitchen OLMO** 提供期間/12月、1月、2月



■いろいろ野菜とジビエ3種のソーセージをスチーム&グリル/2,398円
フランスのアルザス地方で製造される鋳物ホーロー鍋ストウブを使用した料理。独自の形状により素材そのものの水分で調理ができるため、旨みを十分に引き出すことができます。そんなストウブを使った様々な料理を当店でお楽しみください。

和歌山市坊主丁27 TEL.073-499-6508
●営業時間/17:00～24:00
●定休日/月曜(祝日の場合営業) ●駐車場/なし ●宿泊/なし



和歌山市エリア⑥ **フードセンター イワセ** 提供期間/12月、1月、2月



■和歌山の旬を楽しむわっぱ弁当/1,280円
和歌山のこだわりの食材を取り扱うローカル食品店です。毎週火・土曜日はわっぱ弁当の販売日です。ひなたの杜の湯川さんから仕入れるジビエを使った紀州ジビエの黒酢肉団子は人気メニューです。
※メニューは週替わり、要予約

和歌山市岩橋729-6 TEL.073-463-6359
●営業時間/11:00～19:00※お弁当のご予約は11:00～14:00で承ります。
●定休日/水曜 ●駐車場/7台 ●宿泊/なし



和歌山市 エリア⑥ Meat Dining きた川 牛侍 本店 提供期間/2月



■ジビエ猪肉の焼肉/1,600円
Meat Factory直営の焼肉店。
新鮮でより良いお肉をリーズナブルにいただけます。

和歌山市和佐開戸25-2 TEL.073-477-0029
●営業時間/ディナー:17:30~22:00、土・日・祝17:00~22:00 ●定休日/水曜 ●駐車場/あり ●宿泊/なし



和歌山市 エリア⑥ 和歌の浦温泉 萬波 MANPA RESORT 提供期間/12月、1月、2月



■紀州産ブランド肉のフルコース会席/11,000円
窓から広がる絶景を楽しみながら、舌づつみ。
個室の御用意ができます(別途有料¥5,000/部屋)。
食事のみでも温泉に入れます。

和歌山市新和歌浦2-10 TEL.073-444-1161
●営業時間/ランチ:11:30~13:00、ディナー:17:30~19:00
●定休日/不定休 ●駐車場/40台 ●宿泊/あり



和歌山市 エリア⑥ 肉の直販店 Meat Garden 提供期間/12月、1月、2月



■①ジビエソーセージ(猪・鹿)/各432円
②鹿肉のフランクフルトソーセージ/810円
お肉色々。熊野牛牛肉、紀州和華牛、豚肉、ホルモン。
[和歌山県産鹿肉のフランクソーセージサルシッチャ風410円(税込)]

和歌山市和佐開戸25-2 TEL.073-477-5757
●営業時間/10:00~18:30
●定休日/水曜 ●駐車場/8台 ●宿泊/なし



和歌山市 エリア⑥ イタリアンレストラン カーロ・エ・カーラ 提供期間/2月



■イノシシのラグーソースのタリアテッレ※要予約/2,000円
和歌山の食材の豊かさと実力に惚れ込んだというホテル総支配人齊藤
が作り出すこだわりの一皿を、美しい景色とともに堪能ください。

和歌山市毛見1517 TEL.073-448-1119
●営業時間/ランチ:11:30~14:30、ディナー:17:30~20:00
●定休日/なし ●駐車場/あり ●宿泊/あり



和歌山市 エリア⑥ 道の駅 四季の郷公園 FOOD HUNTER PARK 炎の囲炉裏 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエサルシッチャソーセージ入りBBQセット(2人前)/5,800円
木々に囲まれた自然のなかで、思い思いの時間を過ごすことができる、
炎の囲炉裏(BBQエリア)。和歌山を代表するジビエをつかった大きな
サルシッチャや熊野牛の分厚いステーキなどをご用意しています。

和歌山市明王寺479-1 TEL.090-8768-5565
●営業時間/10:00~16:00
●定休日/12月31日~1月2日、荒天時 ●駐車場/300台 ●宿泊/なし



和歌山市 エリア⑥ kuche 提供期間/12月、1月、2月



■鹿肉のロティ/ピーズと大蒜/16,500円
味や品質、産地や生産者の想いにもフォーカスをあて、生産者の素材に対する愛
情をお客様に届けたい。私たちは食材の命を尊重し、敬意を持ち、美味しく、無
駄なく、愛情を込めて調理します。シェフの独自のデザイン性と、フレンチのテ
クニップで楽しく美しく健康的な、自然と身体にやさしい料理をご提供します。

和歌山市毛見1535-5 TEL.073-445-3300 ●営業時間/ランチ:11:00~
14:00、カフェ:11:00~18:00※金土日祝は16:00close、ディナー:18:00~22:00
※金土日祝のみ ●定休日/火・水曜、夏季、年末年始 ●駐車場/あり ●宿泊/なし



和歌山市 エリア⑥ 道の駅 四季の郷公園 FOOD HUNTER PARK 水の市場 提供期間/12月、1月、2月



■珍しい和歌山産ジビエジャーキー/540円
和歌山市唯一の道の駅。水の市場にて販売中。
その他にもジビエ食材揃えています。

和歌山市明王寺479-1 TEL.073-499-4370
●営業時間/平日10:00~17:00、土・日・祝9:00~17:00
●定休日/12月31日~1月2日 ●駐車場/300台 ●宿泊/なし



海草 エリア⑥ みちくさ 提供期間/12月、1月、2月



■ぼたん鍋(イノシシ鍋赤出汁仕立て)/6,000円
昭和の創業当時からの変わらぬ赤出汁仕立てのぼたん鍋。
脂ののった和歌山県のAランクイノシシ肉だけを使っております。

海南市船尾201-23 TEL.073-482-5040
●営業時間/ランチ:11:00~、ディナー:17:00~※要予約
※その他時間帯も予約可能 ●定休日/年中無休 ●駐車場/8台 ●宿泊/なし



和歌山市 エリア⑥ たかのすセンター takeoutcafe Ocean 提供期間/12月、1月、2月



■和歌山県産ジビエバーガー/700円
和歌山県産ジビエドッグ/900円
雑賀崎灯台に隣接し、紀伊水道を一望できる屋上展望スペースからは、遠く
は淡路島や四国まで見渡すことができます。昼は青い空と海、夕方は紀伊水
道に沈む夕陽を眺めながら、オリジナルメニューを楽しんで頂けます。

和歌山市雑賀崎811 TEL.070-2278-3386
●営業時間/11:00~日没 ●定休日/月~金曜
●駐車場/50台 ●宿泊/なし



海草 エリア⑥ 料理古旅館一木・和カフェ一木 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエステーキプレート/2,500円
国登録有形文化財の歴史的建物でゆったりとした時間を
すごしてください。

海南市下津町上292 TEL.073-492-0988
●営業時間/ランチ:11:30~14:00
●定休日/水・木曜 ●駐車場/20台 ●宿泊/なし



海草エリア④ 美里の湯 かじか荘 提供期間/12月、1月、2月



■ぼたん鍋 ※要予約/6,600円
2021年リニューアルオープン。かじか荘といえば、名物ボタン鍋。半世紀以上親しまれたジビエ料理です。猪肉は、上質なロース、バラなどの部位を使用しています。お昼のレストランでお手軽なしし肉を使ったししどんなどをご用意しております。

海草郡紀美野町菅沢6 TEL.073-498-0102
●営業時間/ランチ:11:00~14:30、ディナー:18:00~20:00※要予約
●定休日/火曜(祝日などは営業) ●駐車場/100台 ●宿泊/あり



海草エリア④ (株)たまゆらの里 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエグランピングBBQセット
宿泊プランで販売/6,800円(食事のみの値段)
おしゃれなコテージでBBQ。冬向けのイノシシ、シカを使用したグランピングBBQをお楽しみいただけます。

海草郡紀美野町長谷宮705 TEL.073-499-0613
●営業時間/9:00~20:00 ●定休日/不定休
●駐車場/80台 ●宿泊/あり



那賀エリア④ フレンチレストラン アミューズ 提供期間/12月(除外日:12/29~12/31)



■鹿肉のミートローフのフルコース/4,000円
食材は国産なものにこだわり、野菜は農家から、魚は朝市 活きのいい魚を仕入れ、パンはお店で焼いています。

岩出市中黒432-7 TEL.0736-62-8200
●営業時間/ランチ:11:30~14:00、ディナー:17:30~21:30
●定休日/火曜 ●駐車場/10台 ●宿泊/なし

那賀エリア④ Bistro Monsieur ビストロ ムッシュ 提供期間/12月、1月、2月



■鹿肉とフォアグラのパテ(ディナーのみ)/コース料金8,800円~
ナチュラルで開放的な店内でゆっくりと食事をしていただけます。カジュアルにフランス料理を、夜はパール感覚でオシャレに過ごして下さい。

岩出市金池12-1 TEL.0736-67-6088
●営業時間/ランチ:11:30~14:30、ディナー:18:00~22:00
●定休日/月・第3火曜 ●駐車場/20台 ●宿泊/なし

那賀エリア④ アランチョ 提供期間/2月



■猪のミートソースパスタ/1,800円
四季を感じられる料理を提供します。ディナーは前日迄の予約のみ

岩出市野上野35-29 TEL.0736-62-7811
●営業時間/ランチ:11:00~14:30、ディナー:17:30~21:00※要予約(前日まで)
●定休日/火曜日・第2、4水曜日 ●駐車場/10台 ●宿泊/なし

那賀エリア④ IWADE MARCHE (岩出マルシェ) 提供期間/12月、1月、2月



■①ジビエソーセージ(猪・鹿)/各453円
②鹿肉のフランクフルトソーセージ/1,080円

お肉色々。熊野牛牛肉、紀州和華牛、豚肉、ホルモン。和歌山県産鹿肉のフランクソーセージサルシッチャ風410円(税込)

岩出市水栖31-1 TEL.0736-63-3000
●営業時間/10:00~18:30
●定休日/水曜 ●駐車場/40台 ●宿泊/なし



那賀エリア④ 創-HAJIME-cafe 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエメンチカツカレー/1,650円(税込)

JR粉河駅前に位置する古民家山崎邸は2020年国の「登録有形文化財」に登録されました。広々とした土間と中庭の見える座敷の客席でゆったりとくつろいでいただけます。紀州ジビエを使用した、臭みがなくジビエ本来のジュシーさを味わえる絶品メンチカツカレー。その他ランチもあり、食後は自慢の自家焙煎した香り高いブレンドコーヒーや豆腐のチーズケーキなどお楽しみいただけます。

紀の川市粉河853-3(古民家山崎邸) TEL.0736-60-8233
●営業時間/11:00~15:00
●定休日/日・月・火・水曜 ●駐車場/10台 ●宿泊/なし



那賀エリア④ JA紀の里 ファーマーズマーケットめっけもん広場 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエソーセージ(猪・鹿)/各450円

お肉色々。熊野牛牛肉、紀州和華牛、豚肉、ホルモン。和歌山県産鹿肉のフランクソーセージサルシッチャ風410円(税込)

紀の川市豊田56-3 TEL.0736-78-3715
●営業時間/9:00~17:00
●定休日/毎月第一火曜 ●駐車場/あり ●宿泊/なし



伊都エリア④ JAYA CAFE (ジャヤカフェ) 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエ(鹿or猪)ランチ/1,500円

隣の畑で採れた無農薬で育てた野菜を使い、健康な心身は食事からという考えから、身体に良い食事を提供しています。地元で収穫された季節のフルーツを使ったタルトも手作りでおすすです。

橋本市神野々1042-5 TEL.0736-26-8378
●営業時間/ランチ:11:00~14:00
●定休日/日曜 ●駐車場/11台 ●宿泊/なし



伊都エリア④ やどり温泉 いやしの湯 提供期間/12月、1月、2月



■猪のスペアリブ /1,100円(100g)

高野山麓玉川峡の隠れた名泉。ジビエを始め特産品と地元食材を使った「おかん's cafe」です。個室温泉がついたコテージで宿泊も可。

橋本市北宿5 TEL.0736-32-8000
●営業時間/ランチ:11:30~14:00、ディナー:17:00~21:00
●定休日/火・水・木曜 ●駐車場/12台 ●宿泊/あり



伊都エリア⑤ おむすびスタンド くだ 提供期間/12月、1月、2月



■ぶどう山椒と猪しぐれむすび/320円
かまど炊きおむすびの売店。地元の米、和歌山の食材を使ったおむすび。うすくスライスした柔らかい猪と、ピリッとアクセントのぶどう山椒を合わせました！

伊都郡九度山町九度山123-2 九度山駅構内 TEL.0736-20-7553
●営業時間/9:00~16:00 ●定休日/月曜(祝日の場合は翌平日)
●駐車場/役場駐車場利用 ●宿泊/なし



ライクアウトOK!

伊都エリア⑥ はなぞの温泉 花園の里 提供期間/12月、1月



■ぼたん鍋(要予約、2名様~)/一人前7,700円
3種の味噌を絶妙にブレンドしたオリジナル出汁で！地元産を厳選！

伊都郡かつらぎ町花園梁瀬779-1 TEL.0737-26-0171
●営業時間/ランチ:12:00~14:00、ディナー:17:30~21:00
●定休日/なし ●駐車場/15台 ●宿泊/あり



伊都エリア⑥ 山ほたる 提供期間/12月



■ホットドッグ(ジビエ)/650円
ジビエソーセージを使用したホットドッグを4月~12月にかけて提供しています。土曜、日曜のみ営業、1月~3月は冬季休暇となります。サイクル、ツーリングの際はお立ち寄りください。※12月後半から冬季休暇の可能性ありますので来店前にお問い合わせの上、ご来店ください。

伊都郡かつらぎ町志賀1348 TEL.0736-26-0464
●営業時間/8:00~13:00(土曜日)、8:00~15:00(日曜日)
●定休日/月~金曜 ●駐車場/20台 ●宿泊/なし

伊都エリア⑥ ギャラリーカフェ Gudang(グダン) 提供期間/12月のみ(前半)



■ジビエ入りキーマカレー、自家製野菜サラダ付/900円
日本の原風景が広がる高野山の麓で、建築資材の倉庫を改装。無農薬で育てる自家栽培野菜を使った自然食を提供しています。
※12月後半から2月まで冬季休暇となりますので、営業日については来店前にお問い合わせください。

伊都郡かつらぎ町志賀234 TEL.090-8192-0697
●営業時間/10:00~18:00
●定休日/月~金曜 ●駐車場/5台 ●宿泊/なし



ライクアウトOK!

伊都エリア⑥ METZGEREI SAKAMOTO 提供期間/12月、1月、2月



■猪ソーセージあらびきノンスモーク、猪ソーセージあらびきスモーク、猪ソーセージあらびき爽やか/各3本入り972円
■鹿のパテ・ド・カンパーニュ/810円
ジビエと手作りソーセージ&ハムのお店。*山々が育てた鹿猪を捕獲からお肉に。天塩にかけて作ったオーガニックなお肉(オーガ肉)と本場ドイツで修行した肉職人が作る手作りソーセージ達をぜひ。

伊都郡かつらぎ町花園梁瀬1543-8 TEL.090-3974-9123
●営業時間/来店される際は予めご連絡ください。
●定休日/不定休 ●駐車場/1台 ●宿泊/なし



有田エリア⑥ 民宿 松林 提供期間/12月、1月、2月



■鹿肉陶板焼き ※ジビエメニューは事前予約/1,320円
和歌山県有田市初島町海]のすぐそばにある料理民宿です。高たんぱく低カロリーな鹿肉を陶板焼きでどうぞ。鹿肉の旨味を存分に味わえます。ぼたん鍋(1,620円)税込もご予約いただければ提供いたします。

有田市初島町浜1769-1 TEL.0737-83-3000
●営業時間/ランチ:11:00~14:00、ディナー:17:00~19:00
●定休日/なし ●駐車場/30台 ●宿泊/あり



伊都エリア⑥ うつわと café mute. 提供期間/12月、1月、2月



■METZGEREI SAKAMOTOのオーガ肉を使用したベグルサンドのプレート/1,300円
METZGEREI SAKAMOTOなどを販売しています。宿泊施設はずっとありません。

伊都郡かつらぎ町広浦219-7 TEL.0736-26-3090
●営業時間/11:00~17:00
●定休日/土・日・月曜 ●駐車場/有り ●宿泊/なし



有田エリア⑥ 喫茶 山香 提供期間/12月、1月、2月



■シシカレー、シシ丼/各800円
年間を通して提供できます。捕獲から提供まで一貫しています。シシカレーは若い人に大人気です。猪・鹿などの写真展あります。

有田郡有田川町東丹生園49 TEL.0737-52-3001
●営業時間/11:00~14:00 ●定休日/第1,3月曜
●駐車場/10台 ●宿泊/なし

有田エリア⑥ ナチュラルガーデン 提供期間/12月、1月、2月



■フレンチ猪(いの)バーグ/コース料金+660円
うま味あふれる猪肉をハンバーグステーキに。フレンチシェフ特製ソースで召し上がれ！
「美味しく食べて元気になれる。」和歌山県産にこだわったカジュアルフレンチレストラン「ナチュラルガーデン」。明るく開放的な店内で楽しい時間をお過ごしください。

有田郡有田川町東丹生園1289-4 TEL.0737-23-7021
●営業時間/ランチ:11:00~14:00、ディナー:17:30~21:00
●定休日/水・木曜 ●駐車場/6台 ●宿泊/なし



伊都エリア⑥ さかなストア 提供期間/12月、1月、2月



■METZGEREI SAKAMOTOのオーガ肉を使用したベグルサンド/600円~1,000円
METZGEREI SAKAMOTO、ベグル、生ハチミツ、器、フライパン、野菜などを販売しています。宿泊施設は今のところありません。

伊都郡かつらぎ町東洪田292
●営業時間/Instagramで営業日・営業時間をご確認ください。
●定休日/不定休 ●駐車場/有り ●宿泊/なし



ライクアウトOK!

有田エリア ラトリエ ナチュラル 提供期間/12月、1月、2月



■復活!!ミツ星ミートパイ 猪肉のミートパイにマッシュポテトとソース /648円 ☆小粒ながらしっかりの食べ応え! ☆期間限定料金

カジュアルフレンチ「ナチュラルガーデン」のテイクアウト部門。シーズナブルな商品はもちろん、人気のミートパイをぜひ召し上がってください。

有田郡有田川町水尻1289-4 (ナチュラルガーデン横) TEL.0737-23-7021
●営業時間/11:00~16:00頃 (なくなり次第終了)
●定休日/水・木曜 ●駐車場/6台 ●宿泊/なし



テイクアウトOK!

有田エリア 香料理庵 紅葉 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエカレー (しか肉使用)/980円

紅葉ママ自慢の、鹿肉を煮込んだルーは絶品! 季節の一品もあしられます。冬場は、シン肉を使った狩人鍋が大好評です。

有田郡有田川町清水1270-9 TEL.090-5368-7383
●営業時間/12:00~18:00
●定休日/お問い合わせ ●駐車場/あり ●宿泊/なし

有田エリア 赤玉 提供期間/12月、1月、2月



■しし肉香椒麺わさび寿司セット/1,400円

しし肉使用。山椒を練り込んだ麺とカツオ、昆布でとった出汁と一緒に温まる一杯。名物、わさび寿司とセットでお得なメニュー。

有田郡有田川町清水337-7 TEL.0737-25-0371
●営業時間/ランチ:11:00~14:00、ディナー:17:00~21:30
●定休日/第1,3木曜ディナー、水曜 ●駐車場/13台 ●宿泊/なし



有田エリア 清心館 提供期間/12月、1月、2月



■ぼたん鍋 ※要予約/5,500円

Aランクの猪肉を使用しております。手作り味噌を使用しております。家庭的なお店です。

有田郡有田川町清水346-1 TEL.0737-25-0009
●営業時間/ランチ:11:00~14:00、ディナー:17:00~21:00
●定休日/なし ●駐車場/10台 ●宿泊/あり



日高エリア BAMBU (バンブ) 提供期間/12月、1月、2月



■猪肉や鹿肉を使ったパスタやステーキ/1,450円~

専用の野菜畑から届く季節の野菜を使ったイタリアン。コース料理、充実のアラカルトはワインと共に楽しめます。ランチタイムのジビエ料理の提供は要予約。

御坊市湯川町財部664-8 TEL.0738-23-5335
●営業時間/ランチ:11:30~14:30、ディナー:17:30~22:00
●定休日/月曜 ●駐車場/16台 ●宿泊/なし



テイクアウトOK!

日高エリア ペンション ヒラオカ 提供期間/12月、1月、2月



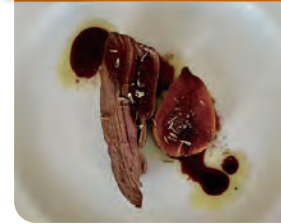
■猪肉のパッパルデッレ (トスカーナ風) 他/1,600円

海と深緑を臨める店内。その他、ジビエ料理、オマール海老、ライスコロツケなど、40余年来、多くのお客様にご愛顧いただいています。当店ソムリエが選ぶワインも充実。

御坊市名田町上野1208-23 TEL.0738-29-2851
●営業時間/ランチ:11:30~14:30、ディナー:18:00~21:30
●定休日/不定休 ●駐車場/あり ●宿泊/なし



日高エリア Locanda Conca d'oro 提供期間/1月



■コース料理内の一皿がジビエ料理/プラス1,000円 (要予約)

和歌山県由良町の海が見えるオーベルジュ。旬の地元食材をふんだんに使ったイタリア料理と十九島や由良の海を一望出来るお部屋で非日常の時間を満喫していただけます。

日高郡由良町小引614-7 TEL.0738-70-0380
●営業時間/ランチ:11:30~15:00、ディナー:17:30~21:00
●定休日/不定休 ●駐車場/4台 ●宿泊/あり



日高エリア 雲水 提供期間/12月、1月、2月



■しし肉鍋や鹿鍋付きの季節会席 (要予約)/3,850円

創業110年を迎える紀州最古の寺道成寺「門前のお食事処 釣鐘饅頭製造は60年目を迎えます。

日高郡日高川町鐘巻1745-1 TEL.0736-22-2963
●営業時間/8:00~21:30 ●定休日/なし



日高エリア お宿喜作 提供期間/12月、1月、2月



■冬季限定! ぼたん鍋コース (要予約)/12,000円 一泊2食付き:19,000円

自然いっぱいの日高川町では、秋冬にはボタン鍋を味わえます。★喜作のぼたん鍋…日高川町のA5ランクの猪肉は臭みがなく、煮込めば煮込むほど味が凝縮されます。味付けは甘めの味噌仕立てで、すき焼き風に卵を絡めて召し上がって頂きます。シメはそのダンに卵を溶き入れ、白ごはんのにせた「たまご丼」絶品です。

日高郡日高町平川小田894-1 TEL.0738-52-0988
●定休日/水曜 ●駐車場/20台 ●宿泊/あり



日高エリア 食事処 花風 提供期間/12月、1月、2月



■しし肉 単品メニュー/1,100円、しし肉 定食メニュー/1,430円

■テイクアウト 200グラム/2,160円 冷凍パックで販売 (生)

バーベキュー味をベースに紀州南高梅を加えた特製ダレで炒めた、おつまみやご飯にピッタリの一品。海絶景と夕陽が楽しめます。

日高郡印南町島田2156-7 TEL.0738-43-8111
●営業時間/10:30~19:30
●定休日/木曜 ●駐車場/25台 ●宿泊/なし

テイクアウトOK!

西牟婁エリア④ 欧風料理 Mobo 提供期間/12月、1月、2月



■シェフのおまかせコースの一皿として
イノシシの赤ワイン煮込み入り/6,800円

座敷もゆったりとさせ、開放感のある広い店内で食事していただける様1人1皿のコース料理でお待ちしております。アラカルトでもジビエ料理をご用意しております。

田辺市新万8-2 TEL.0739-20-2441
●営業時間/ランチ:11:30~15:00、ディナー:17:30~23:00
●定休日/水曜ランチ、火曜 ●駐車場/13台 ●宿泊/なし



西牟婁エリア⑤ 古道歩きの里 ちかつづ 提供期間/12月、1月、2月



■鹿ももとろ定食/1,210円、鹿もも焼き/880円

昔から古道歩きの際に親しまれてきた栄養満点の「とろ」を使ったお食事です。「とろろ」と食べる古座川産のヘルシージビエ料理を是非お召し上がり下さい。

田辺市中辺路町近露1810-1 TEL.0739-65-0707
●営業時間/冬季営業 11:00~17:00
●定休日/毎週火曜 ●駐車場/100台 ●宿泊/なし



西牟婁エリア⑥ Restaurant Caravansarai 提供期間/12月、1月、2月



■紀南産鹿肉のロティ 赤ワインソース
(コース内メイン料理)/ランチ2,500円

築50年の梅蔵をリノベーションし、2020年3月にオープンしたフランス料理店です。地域の食材を使用し、年中ジビエ料理を提供しています。

田辺市上芳養595 TEL.0739-33-9990
●営業時間/ランチ:11:30~14:00、ディナー:17:30~19:00
●定休日/水・木曜 ●駐車場/7台 ●宿泊/なし



西牟婁エリア⑦ まごころの宿 丸井 提供期間/12月、1月、2月



■特製味噌出汁のぼたん鍋/1泊2食付き15,950円~
お食事のみ8,250円~(部屋代別)

特製味噌出汁のぼたん鍋はリピーターもいる美味しさ! 焼きたての子持ち鮎塩焼きも美味しさ◎ 手作り料理とアットホームなおもてなしでお迎えしています。龍神温泉元湯から少し離れた静かな宿です。

田辺市龍神村西9-2 TEL.0739-78-0018
●営業時間/ランチ:12:00~14:00、ディナー:17:30~20:30
●定休日/不定休 ●駐車場/12台 ●宿泊/あり



西牟婁エリア⑧ VOYAGER BREWING Co. 提供期間/12月、1月、2月



■KOZAGAWA GIBIER 鹿または猪ジャーキー/600円

ブルワリーでは、カウンターに設けられたドラフトタワーより注がれる出来立ての生ビールを存分にお楽しみいただけます。また醸造スペースを一望できる2Fフロアで非日常的な時間をお過ごしください。
※食べ物持ち込み可

田辺市上の山1-9-20 TEL.0739-34-3305
●営業時間/9:00~18:00
●定休日/火曜日 ●駐車場/8台 ●宿泊/なし



西牟婁エリア⑨ 美人亭 提供期間/12月、1月、2月



■特製味噌出汁のぼたん鍋/1泊2食付き15,550円~
お食事のみ8,800円~(食事はレストラン)※要予約

清流日高川沿いに建ち、龍神の自然の恵みを活かした手作り料理。自家製出汁とみそを合わせたボタン鍋は大変好評です。大鍋プランもございます。宿泊者・予約のみ

田辺市龍神村龍神96-3 TEL.0739-79-0777
●営業時間/ランチ:11:30~14:00、ディナー:17:30~ ●定休日/不定休



西牟婁エリア⑩ SEN.RETREAT TAKAHARA 提供期間/12月、1月、2月



■猪肉しゃぶしゃぶプラン/一泊14,000円~

ジビエ肉は、地元のジビエ解体施設「ひなたの杜」から届く、新鮮で臭みのないお肉です。ここ熊野古道で食べる猪肉しゃぶしゃぶは絶品です。

田辺市中辺路町高原1966 TEL.0739-64-0556
●定休日/なし ●駐車場/4台 ●宿泊/あり



西牟婁エリア⑪ 道の駅 龍神 ウッディプラザ木旅館 提供期間/12月



■猪丼/950円

店内には、大きな柱が目を引きます。近くに、日本三大美人の湯 龍神温泉があります。猪肉を使った料理では、他に猪うどん、和風猪カレーがあります。1/9から3月中旬まで冬季休暇となります。

田辺市龍神村龍神170-3 TEL.0739-79-0567
●営業時間/ランチ:10:00~15:00 ●定休日/水曜、12/30~1/1
●駐車場/45台 ●宿泊/なし



西牟婁エリア⑫ 小鳥の樹 提供期間/12月、1月、2月



■ジビエハンバーグ/1,000円

和風だしをベースにしたヘルシーな洋食レストラン。卵、乳製品、小麦粉を使用しない料理が中心。熊野古道沿い、野鳥瀬の花の生家、築100年以上の古民家。

田辺市中辺路町近露1129 TEL.0739-65-0615
●営業時間/11:00~15:00
●定休日/火・水・木曜(祝日除く) ●駐車場/8台 ●宿泊/なし



西牟婁エリア⑬ Ristorante piu Osteria Pien 提供期間/12月、1月、2月




■ディナーコースの1品として/8,030円

コンセプトは地の食材を使った北イタリア料理。地元猟師から直で仕入れる鹿、猪をコースの中で楽しみいただけます。また、*飾らず素朴で、でも美味しい、がコンセプトのオステリア会。第34回はジビエをテーマに2月開催予定です。参加費はワインコース7,700円、ノンアルコールコース6,600円。個別開催につきお気軽にご参加いただけます。

西牟婁郡白浜町才野16-2 TEL.0739-34-2209
●営業時間/ランチ:12:00~14:00、ディナー:18:30~20:30
●定休日/火・第1,3水曜・他臨時休業あり ●駐車場/10台 ●宿泊/なし




西牟婁エリア **海ごはん山ごはん マルキョ** 提供期間/12月、1月、2月




■鹿のメンチカツ/880円
 自然の崖を活かした店内。紀州い草の畳を敷いた座敷は落ち着きます。地元産のジビエは鹿の他にも猪も。複数のジビエ料理を味わっていただけます。

西牟婁郡白浜町1572 TEL.0739-43-0640
 ●営業時間/ランチ:12:00~14:00、ディナー:17:30~22:00
 ●定休日/火曜(ランチは火・水曜) ●駐車場/3台 ●宿泊/なし




テイクアウト/応相談

新牟婁エリア **KAIHAMI CARNE** 提供期間/12月、1月、2月




■古座川「山の光工房」鹿のステーキ/2,420円
 最適に処理された臭みのない新鮮な鹿肉を低温調理して焼き上げました。鹿肉の旨みを存分に引き出した一品です。当店はイタリア料理をベースとした肉バルです。肉料理はもちろん、パスタやピッツァ、ドルチェまで様々なお料理を出しています。年中ジビエ料理を提供しています。

新宮市伊佐田町2-1-9 TEL.0735-23-0038
 ●営業時間/11:30~14:00※予約制(ジビエを食べられる方のみ)、18:00~22:00 ●定休日/日・月曜 ●駐車場/あり※提携パーキング ●宿泊/なし




テイクアウト/OK!

西牟婁エリア **TSUMUGI CAFE** 提供期間/12月、1月、2月




■古座川ジビエの鹿ケバブライス/1,480円
 食事をしながらワークショップでキーホルダーやプレスレットが作れます。当店の人気のケバブライスをジビエ肉を使って作った鹿ケバブライス。300個以上のトルコランプを置いているのでインスタ映え。半個室もあるのでゆっくりくつろげます。

西牟婁郡白浜町2927-1704 TEL.0739-33-7683
 ●営業時間/9:00~17:00 ●定休日/毎週月曜・火曜
 ●駐車場/10台 ●宿泊/なし




テイクアウト/OK!

新牟婁エリア **Book & Turkish Bazaar タイヨウのカフェ** 提供期間/12月、1月、2月




■古座川鹿ケバブライス/1,380円
 WAY書店の中にあるので、本を読みながらくつろげます。当店の人気のケバブライスをジビエ肉を使って作った鹿ケバブライス。食事をしながらワークショップでキーホルダーとプレスレットが作れます。

東牟婁郡串本町串本2079-2 WAY書店串本店内 TEL.070-3317-4075
 ●営業時間/10:00~19:00
 ●定休日/年中無休 ●駐車場/20台 ●宿泊/なし




テイクアウト/OK!

西牟婁エリア **ホテル川久** 提供期間/12月、1月、2月




■紀州猪鍋(熊野の猟師仕立て)/和食、紀州猪と龍神椎茸のラグー(ペンネリガーテ)/フレンチ、ご宿泊1泊2食付き23,000円~、ご夕食10,000円~
 ホテル川久では、紀州の高級食材を贅沢に使用した「王様のビュッフェ」を開催。ジビエフェスタ期間中は紀州猪を使用したジビエ料理を期間限定の特別料理としてご提供させていただきます。

西牟婁郡白浜町3745 TEL.0739-42-3322
 ●営業時間/ディナー:17:00~21:00
 ●定休日/なし ●駐車場/80台 ●宿泊/あり




テイクアウト/OK!

新牟婁エリア **さとたく** 提供期間/12月、1月、2月




■鹿肉のミートパイ(トマトベースの味付けでサクサクのパイで包まれています)
■鹿肉のホットサンド(スパイシーな味付けでチーズと一緒に全粒粉パンでサンド) 各420円
 古民家を改装して地産地消促進の加工場とカフェを運営しています。地元食材を使ったシフォンケーキやお弁当など製造販売を行い、イベントやご予約で山の光工房]さまの鹿肉を使ったミートパイなどを作っています。

東牟婁郡古座川町月野瀬183-1 TEL.0735-67-7998
 ●営業時間/ランチなし:11:00~16:00 ●定休日/月・火・水・木
 ●駐車場/なし ●宿泊/なし




テイクアウト/OK!

西牟婁エリア **四季の郷 遊楽** 提供期間/12月、1月、2月




■仔猪肉と野菜のラグーのパイ包み、金山寺味噌の香り、/1,500円
 天井の高い広々としたレストランでゆったりとした寛ぎのひとつをお過ごしいただけます。地元和歌山ジビエの代表的な食材である仔猪肉を柔らかくなるまでじっくり煮込み、和歌山らしさを出すために金山寺味噌を加えて味を調え、パイケースに入れてフランス料理に仕上げました。※事前要予約

西牟婁郡白浜町堅田2399-3 TEL.0739-43-7464
 ●営業時間/ランチ:11:30~14:30、ディナー:18:00~21:30
 ●定休日/不定休 ●駐車場/あり ●宿泊/あり




テイクアウト/OK!

新牟婁エリア **古座川ジビエ 山の光工房** 提供期間/12月、1月、2月




■こころうたれる生ソーセージ/650円
 古座川周辺で捕獲された鹿・猪を加工・販売しています。ドイツ国家認定のマイスターが作る大人気の「こころうたれる生ソーセージ」は3種類あり、他にもご家庭で調理しやすい加工品がありますので、ぜひお立ち寄りください。

東牟婁郡古座川町月野瀬851 TEL.0735-72-6006
 ●営業時間/8:30~17:00
 ●定休日/土・日・祝 ●駐車場/あり ●宿泊/なし




テイクアウト/OK!

西牟婁エリア **Rocca cucina italiana** 提供期間/12月、1月、2月




■コース料理の一品として/ランチ3,300円、ディナー7,700円・11,000円・14,300円
 シックな店内でゆっくりとコース料理を楽しむお店。夜はワインのペアリングがあり、記念日やデート、家族との時間を過ごすのに向いています。ジビエ料理をご希望の方はご予約時にお伝えください。※要予約

西牟婁郡白浜町堅田2399-461 TEL.0739-33-2247
 ●営業時間/ランチ:12:00~14:30、ディナー:18:00~21:30
 ●定休日/月曜日、不定休 ●駐車場/あり ●宿泊/なし




テイクアウト/OK!

新牟婁エリア **道の駅 一枚岩 monolith** 提供期間/12月、1月、2月



■モノリスバーガー(猪肉)ドリンク付き/1,680円
 国指定天然記念物「一枚岩」を眺めながらお食事ができます。柚子、ジビエの特産品を使った料理が食べられます。古座川の魅力が詰まったジビエバーガー「モノリスバーガー」が人気(猪肉)。鹿肉のステーキやジビエソーセージのランチも人気です。

東牟婁郡古座川町相瀬290-2 TEL.0735-78-0244
 ●営業時間/ランチ:10:30~14:00
 ●定休日/なし ●駐車場/40台 ●宿泊/あり



テイクアウト/OK!

わかやまジビエとは

和歌山県内で捕獲され、食品営業許可を得た県内施設で処理加工された野生イノシシ及びシカ肉のことです。本県では、安全で安心なジビエの提供を目的として、「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」を推進しています。また、全国に先駆けて「わかやまジビエ肉質等級制度」に取り組み、品質に見合った格付けと価格設定により、市場での信頼性確保を目指しています。わかやまジビエの美味しさを多くの方にお伝えたく、毎年12月から2月までの期間、わかやまジビエフェスタを開催しています。今回は、県内飲食店・宿泊施設90店舗にご協力いただき、ジビエ料理を提供しています。この機会にシェフが腕をふるった山の恵みを、ぜひ楽しんでみてください。



ジビエの栄養について

イノシシやシカの肉には、体にいい栄養成分がたくさん含まれています。イノシシ肉は、脂肪をエネルギーとして燃烧するために必要なビタミンB6や、神経器官に働きかけるB12、滋養強壮によいとされるタウリン等が豊富に含まれています。また、シカ肉は低脂質で高たんぱく、鉄分等が豊富で、アスリートにも注目されています。



栄養成分(100gあたり)	熱量	たんぱく質	脂質	鉄分	ビタミンB6	ビタミンB12
猪肉	244kcal	18.8g	19.8g	2.5mg	0.35mg	1.7μg
鹿肉	119kcal	23.9g	4.0g	3.9mg	0.60mg	1.3μg
牛(肩ロース)	380kcal	13.8g	37.4g	0.7mg	0.18mg	1.1μg
豚(肩ロース)	237kcal	17.1g	19.2g	0.6mg	0.28mg	0.5μg

※日本食品標準成分表八訂より引用

わかやまジビエの認証制度について

和歌山県では、わかやまジビエについて、2つの独自の認証制度を定めています。



【わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度】
衛生面での安全・安心を確保するため、衛生管理ガイドラインに基づき処理している施設を県が認証。

これらの認証を受けた、わかやまジビエは、このマークを表示することができ、安全・安心なジビエを皆様にお届けすることができます。

【わかやまジビエ肉質等級制度】
品質がバラバラであるといった声を受け、牛肉のように肉質の格付けを行う等級制度を全国で初めて創設。

学校給食へのジビエ提供について

和歌山県には、海の恵み、山の恵み、川の恵みなど、たくさんの自然の恵みがあります。本県では、これらの素晴らしい恵みを子どもたちが味わうことを通じて、ふるさとを大切に育てる子どもたちの育成をめざしています。イノシシやシカなどの野生動物の食肉は、昔から全国で食されています。また、たんぱく質や鉄分が豊富に含まれた栄養価の高い食材であることから、子どもたちにも学校給食でおいしく食べてもらう取り組みを進めています。また、ジビエのお話や調理実習、クラフト教室を通じて、ジビエについて学ぶ出前授業も実施しています。



2023-2024 WAKAYAMA GIBIER FESTA

わかやまジビエフェスタ
PRイベント開催!

PRイベントは13:00～
12月はふるまい鍋もご用意します
是非お立ち寄りください♪

和歌山県PRキャラクター
きいちゃん

2023-24
わかやま
ジビエ
フェスタ

● 12月17日(日)
めっけもん広場

● 1月20日(土)
オークワパビリオンシティ田辺店

● 2月18日(日)
イオンモール和歌山