ジビエを食べて当てよう！
12月1日(日)～2月28日(金)

「わかやまジビエフェスタ」開催期間中に、和歌山県内の参加飲食店・宿泊施設に設置しているQRコードを読み込むまたは、ハガキで応募！

プレゼントキャンペーン専用サイト または、ハガキ応募

わかやまジビエお食事セット
（5,000円相当×20名様）

プレゼントキャンペーン専用サイト または、ハガキ応募 ＋公式Instagramフォロー&投稿

和歌の浦温泉 萬波 MANPA RESORT
ペア宿泊券（2組様）

<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2024応募」のハッシュタグをつけてジビエ料理を投稿

応募期間

2024年12月1日(日)～2025年3月3日(月)
※当日消印有効

応募方法

●インターネットでの応募の場合
プレゼントキャンペーン専用サイト内応募フォームより、
アンケート・必要事項をすべて入力いただいた上、[送信]ボタンを押してください。

●ハガキでの応募の場合
ハガキ裏面のアンケート・必要事項をすべて記入の上、所定の郵便料金切手を貼ってご応募ください。

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2025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もございます。
あらかじめご了承ください。

[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

WAKAYAMA GIBIER FESTA 2024-2025

12月1日(日)～2月28日(金)

わかやま ジビエ フェスタ 2024-25

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！

和歌山県内 83店舗でジビエ料理

低カロリーで栄養価が高い
森の恵みを味わおう！

わかやまジビエフェスタ
https://www.wakayama-gibier.com/2024-2025/
HP　Instagram

県内飲食店・宿泊施設83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。

※掲載している情報は2024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。

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. 西郷寿し
3. 薪焼き OKIBI
4. トラットリア イ・ボローニャ
5. トラットリア コン アニマ
6. 居酒屋 城月
7. きいちゃん食堂 ー和歌山県庁店ー
8. Restaurant GoGo Kitchen
9. サンドウィッチカフェ サントピア
10. JOY味村
11. サロン・ド・ブレスト
12. Osteria il pagliaccio
13. 和歌山ジビエ 肉のつちや
14. hôtel de yoshino(オテル・ド・ヨシノ)
15. 多田屋
16. 御料理 伊とう
17. サウスウエストカフェ
18. GASTROTERIA F
19. CHINOIS SUMII
20. 四季の味 ちひろ
21. Ristorante IL TEATRO
22. Staub Kitchen OLMO
23. 野菜ソムリエの店 野菜家さい
24. Tave Tab
25. 黒潮丸
26. 花山温泉 薬師の湯
27. フードセンター イワセ
28. Meat Dining きた川 牛侍 本店
29. 肉の直販店 Meat Garden
30. 道の駅 四季の郷公園 FOOD HUNTER PARK 炎の囲炉裏
31. 道の駅 四季の郷公園 FOOD HUNTER PARK 水の市場
32. たかのすセンター takeoutcafe Ocean
33. 和歌の浦温泉 萬波 MANPA RESORT
34. イタリアンレストラン カーロ・エ・カーラ
35. メルセデスベンツ和歌山 kuche

海草エリア

36. みちくさ
37. 料理古旅館一木・和カフェ一木
38. 美里の湯 かじか荘
39. (株)たまゆらの里

那賀エリア

40. フレンチレストラン アミューズ
41. Bistro Monsieur ビストロ ムッシュ
42. IWADE MARCHE(岩出マルシェ)
43. 創 ー HAJIMEー cafe
44. 神通温泉
45. 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

46. JAYA CAFE(ジャヤカフェ)
47. やどり温泉 いやしの湯
48. はなぞの温泉 花園の里
49. METZGEREI SAKAMOTO
50. 山ほたる
51. ギャラリーカフェ Gudang(グダン)

有田エリア

52. 喫茶 山香
53. ナチュラルガーデン
54. ラトリエ ナチュラル
55. 赤玉
56. 清心館

日高エリア

57. BAMBU(バンブ)
58. ペンション ヒラオカ
59. Locanda Conca d'oro
60. 雲水
61. お宿喜作
62. 食事処 花風

西牟婁エリア

63. 欧風料理 Mobo
64. Restaurant Caravansarai
65. VOYAGER BREWING Co.
66. SEN.RETREAT TAKAHARA
67. 小鳥の樹
68. 古道歩きの里 ちかつゆ
69. SEN.RETREAT CHIKATSYU
70. まごころの宿 丸井
71. 美人亭
72. Ristorante piu Osteria Pien
73. TSUMUGI CAFE
74. ホテル川久
75. Rocca cucina italiana

東牟婁エリア

76. KAIHAMI CARNE
77. Book & Turkish Bazaar タイヨウのカフェ
78. さとたく
79. 古座川ジビエ 山の光工房
80. 道の駅 一枚岩 monolith
81. M's café & dining
82. 蕎麦とジビエ 福樹
83. 体験レストラン Aima

和歌山市 エリア❶

Meat Dining きた川 牛侍 キーノ店

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❷

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店です。
通年ジビエ料理を提供しています。

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❸

薪焼き OKIBI

提供期間／12月、1月、2月

■古座川ジビエ
猪肉のステーキと鹿肉ハンバーグの薪火焼き／2,948円

「薪ならでは」を五感でご堪能いただけるお店です。今回のジビエ料理は薪火の遠火でじっくりローストさせて薫香をしっかりただよわせた一品です。

和歌山市東鍛冶屋町25 パールビル1F　TEL.073-403-6441
●営業時間／ディナー：17:00～24:00
●定休日／月曜 ●駐車場／なし ●宿泊／なし

和歌山市 エリア❹

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、シカのロース肉のグリッシノーポリ
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十番丁ビル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／月・火曜 ●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❺

トラットリア コン アニマ

提供期間／12月、1月、2月

■鹿肉ロースト／2,000円

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ー2 ザ・キャナル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❻

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／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❼

きいちゃん食堂 ―和歌山県庁店―

提供期間／12月 ※但し在庫分のみ

■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 ●宿泊／なし

和歌山市 エリア❽

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／9,700円

アラカルトはやっておりません。コース料理 9,700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／18:00～22:00
●定休日／月・第1日曜 ●駐車場／3台 ●宿泊／なし

和歌山市 エリア❾

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

TAKE OUT OK!

■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」で焼いたカンパーニュ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／（12月まで）10:00～17:00、（1月～）10:00～15:00
●定休日／（12月まで）月曜、（1月～）月・火曜 ●駐車場／18台 ●宿泊／なし

和歌山市 エリア❿

JOY味村

提供期間／1月、2月

■ディナーコース／8,000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）●駐車場／15台 ●宿泊／なし

和歌山市 エリア⑪

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 7,920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語らう至福のひととき… フレンチの魅力を
存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）　●駐車場／あり ●宿泊／なし

和歌山市 エリア⑫

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。

和歌山市岡山丁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⑬

和歌山ジビエ 肉のつちや

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■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

和歌山市 エリア⑭

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※前日予約／ **31,625円**（サ込）

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⑮

多田屋

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■鹿ステーキ／1,320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.073-436-4613
●営業時間／平日:9:30～22:00、日･祝:9:30～21:00
●定休日／年末年始 ●駐車場／なし ●宿泊／なし

和歌山市 エリア⑯

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ー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⑰

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 ※テイクアウト応相談／ **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

和歌山市 エリア⑱

GASTROTERIA F

提供期間／1月、2月

■コース料理の一皿として／ 6,600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／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⑲

CHINOIS SUMII

提供期間／12月、1月、2月

■湯川さんの猪と雲南トリュフの焼売や鹿の青椒肉絲などコース料理の一品として ※要予約／ **8,250円～**

和歌山産のぶどう山椒やジビエ、足赤海老やアコウをはじめとした地元でとれた海鮮なども使い、当店でしか提供できない「紀州前中華」を目指して日々料理を作っております。

和歌山市友田町3-52 たかしまビル１F 西側　TEL.080-4245ー5003
●営業時間／18:00～22:00
●定休日／日曜･不定休有り ●駐車場／なし ●宿泊／なし

和歌山市 エリア⑳

四季の味 ちひろ

提供期間／12月、1月、2月

■ぼたん鍋／ 7,000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

Ristorante IL TEATRO

提供期間／12月、1月、2月

■コース内に一品入ります ※テイクアウト応相談／**16,500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！当店では「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／18:00～ ●定休日／不定休 ●駐車場／なし ●宿泊／なし

和歌山市エリア

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（祝日の場合は要確認） ●駐車場／なし ●宿泊／なし

和歌山市エリア

野菜ソムリエの店 野菜家さい

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■わかやまジビエ 猪肉のアドバード（旨塩焼き）／2,200円

和歌山のお野菜とジビエ、和歌浦湾のお魚が人気のスペインバル。
ジビエフェスタ期間は「わかやまジビエ 野菜ソムリエの猪鍋コース」
90分飲み放題付き お一人様6,600円もご用意しています。

和歌山市畑屋敷千体仏丁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

Tave Tab

提供期間／12月、1月、2月

■イノシシの赤ワイン煮込み、イノシシのステーキ、シカのステーキ
※その時の部位により値段が変わります（時価）

「お酒に合うパスタ・料理をお出しする」をコンセプトにしています。
ワイン・日本酒など豊富にありますので自由に選んで頂けます。

和歌山市太田1丁目4-9-1 芝尾ビル1F　TEL.073-496-4888
●営業時間／ランチ：11:30～14：30、ディナー：18:30～24:00
●定休日／火曜日・不定休 ●駐車場／なし ●宿泊／なし

和歌山市エリア

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たて、〆た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

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／宿泊16,000円 ■日帰りぼたん鍋コース／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：17:00～20:30※予約のみ、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

フードセンター　イワセ

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■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※お弁当のご予定は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

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。

和歌山市和佐関戸25-2　TEL.073-477-0029
●営業時間／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

肉の直販店 Meat Garden

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■ジビエソーセージ（猪・鹿）／各453円
■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。

和歌山市和佐関戸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

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.073-499-4370
●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㉛ 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

TAKE OUT OK!

■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

和歌山市 エリア㉜ たかのすセンター takeoutcafe Ocean

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■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。
通年ジビエ料理を提供しています。

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

和歌山市 エリア㉝ 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㉞ 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㉟ メルセデスベンツ和歌山 kuche

提供期間／12月、1月、2月

■鹿肉のロティ／ビーツと大蒜／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ク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。鹿肉のロティをご希望のお客様は、ご予約の際にお声をお掛けくださいませ。

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:14:00～18:00※土日祝は16:00close、ディナー:18:00～22:00
※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

海草 エリア㊱ 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、その他の時間帯も予約可能 ●定休日／年中無休 ●駐車場／8台 ●宿泊／なし

海草 エリア㊲ 料理古旅館一木・和カフェー木

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、ディナー：なし
●定休日／水・木曜 ●駐車場／20台 ●宿泊／なし

海草 エリア㊳ 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。

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㊴ (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／7,000円（食事のみの価格）

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㊵ 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／4,400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41 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 9,680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、夜はバ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・火曜 ●駐車場／20台 ●宿泊／なし

那賀エリア42 IWADE MARCHE（岩出マルシェ）

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■ジビエソーセージ（猪・鹿）／各453円
■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。

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43 創 ―HAJIME―café

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■ジビエメンチカツカレー／1,650円 ※テイクアウトはジビエメンチカツのみ

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ー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、食後には自慢の自家焙煎した香り高いブレンドコーヒーや米粉のガトーショコラなども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44 神通温泉

提供期間／12月、1月、2月

■ぼたん ジンギスカン御膳、ぼたん なべ焼きうどん（冬季のみ）／各1,800円
■ぼたん鍋 1名／5,500円※２名様以上（冬季のみ）

紀泉山系で唯一の白噴性高アルカリ泉が自慢の温泉施設です。昨年バーベキューテラス、バレルサウナを導入し、天然温泉、サウナ、食事がお楽しみ頂けます。2024 年有名シェフ監修のもと食事メニューを一新！！

紀の川市神通150-1　TEL.0736-77-7553 ●営業時間／11:00～20:00
●定休日／月曜 ●駐車場／35台 ●宿泊／なし

那賀エリア45 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　TAKE OUT OK!

■ジビエソーセージ（猪・鹿）／各453円

お肉色々。
熊野牛牛肉、紀州和華牛、豚肉、ホルモン。

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1火曜 ●駐車場／あり ●宿泊／なし

伊都エリア46 JAYA CAFE（ジャヤカフェ）

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■ジビエ（鹿or猪）ランチ／1,500円

隣の畑で採れた野菜（無農薬）を中心にし、健康な心身は食事からという考えから、身体に良い食事を手作りで提供しています。また、地元で収穫された旬のフルーツを使ったタルトやパフェも手作りでお勧めです！

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

伊都エリア47 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）

高野山麗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48 はなぞの温泉 花園の里

提供期間／12月、1月、2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49 METZGEREI　SAKAMOTO

提供期間／12月、1月、2月　TAKE OUT OK!

■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

伊都エリア50 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。サイクリング、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が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）、8:00～15:00（日曜）●定休日／月～金曜 ●駐車場／20台 ●宿泊／なし

伊都エリア㊶

ギャラリーカフェ Gudang(グダン)

提供期間／12月のみ(前半)

TAKE OUT OK!

■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

有田エリア㊷

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図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㊸

ナチュラルガーデン

提供期間／12月、1月、2月

■「平飼い卵の猪（いの）オムレット」うま味あふれる猪肉を平飼い卵のオムレツで包みこむ。特製ソースで召し上がれ♪／コース料金+660円

『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。

有田郡有田川町水尻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

有田エリア㊹

ラトリエ　ナチュラル

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■復活！！三ツ星ミートパイ 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

有田エリア㊺

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㊻

清心館

提供期間／12月、1月、2月

■ボタン鍋 ※要予約／一人前6,000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㊼

BAMBU(バンブ)

提供期間／1月、2月

■鹿ロース肉のローストバルサミコソース／2,800円
■猪肉の白ワイン煮込みパスタ／1,650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お楽しみいただけます。鹿肉・猪肉は田辺産を使用。コース料理のパスタとメインをジビエ料理に変更可。ランチタイムのジビエ料理は要予約。

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

日高エリア㊽

ペンション ヒラオカ

提供期間／12月、1月、2月

■地元のジビエ合びきミンチのライスコロッケ他／140円～

海と深緑を臨む店内。ライスコロッケ・オマール海老・ピッツア。またセミフレッドアイスクリーム。他のジビエ料理など、40余年来、県内外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㊾

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 ※要予約/ プラス1,000円

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ー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㊿

雲水

提供期間／12月、1月、2月

■しし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.0738-22-2963
●営業時間／8:00～21:30 ●定休日／なし
●駐車場／なし ●宿泊／なし

日高エリア㉑

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：20,000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。シメはそのダシに卵を溶き入れ、白ごはんにのせだたまご丼」絶品ですよ。

日高郡日高川町平川小田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㉒

食事処 花風

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■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

西牟婁エリア㉓

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

天井の高い、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／火曜、水曜ランチ ●駐車場／13台 ●宿泊／なし

西牟婁エリア㉔

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㉕

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
アー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 ●駐車場／8台 ●宿泊／なし

西牟婁エリア㊻

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㊼

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、野鳥瀬晩花の生家、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／ランチ：11:00～15:00、ディナー：コース予約のみ
●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㊽

古道歩きの里ちかつゆ

提供期間／12月、1月、2月

■鹿ももとろろ定食／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㊾

SEN.RETREAT CHIKATSUYU

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～

熊野古道の宿場町「近露」で、ここだけしかない特別な体験ができる「コンテナハ
ウス」と「プライベートガーデン」です。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。

田辺市中辺路町近露１８０６　TEL.0739-65-0227
●定休日／なし ●駐車場／12台 ●宿泊／あり

西牟婁エリア㊿

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17,600円～
お食事のみ9,900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71

美人亭

提供期間／12月、1月、2月

■会席料理の中にボタン鍋（小鍋）が入ります／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） ※３日前までに要予約

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
●駐車場／20台 ●宿泊／あり

西牟婁エリア72

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、猪を使いコースの中でお楽しみ頂きます。パスタや麦料理、煮込みならグーラッシュやインサルミ。鹿ロースを塩漬けにした”カネルサラーダ”もスペシャリテの一つです。※ジビエは入荷があった場合のみ提供

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73

TSUMUGI CAFE

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■古座川ジビエの鹿ケバブライス／1,580円

食事をしながらワークショップでキーホルダーやブレスレットが作れます。当店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。
半個室席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・火曜
●駐車場／10台 ●宿泊／なし

西牟婁エリア74

ホテル川久

提供期間／12月、1月、2月

■紀州猪の沢煮蕎麦
ご宿泊1泊２食付き23,000円～、ご夕食10,000円～

「ひなたの杜」の湯川氏が厳選した上質な猪肉のみを使用。ホテル川久が誇る、王様のビュッフェの中に、期間限定（12月～2月末）でジビエコーナーを設置し、ジビエをはじめ和歌山が誇る食の魅力をお伝えします。

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

西牟婁エリア75

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、不定休 ●駐車場／5台 ●宿泊／なし

東牟婁エリア76

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／2,980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

東牟婁エリア77

Book & Turkish Bazaar タイヨウのカフェ

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■古座川鹿ケバブライス／1,480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ブレスレットが作れます。
通年ジビエ料理を提供しています。

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

東牟婁エリア78

さとたく

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■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）**／550円**
■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）**／480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／11:00～16:00 ●定休日／月・火・水・木・金曜
●駐車場／なし ●宿泊／なし

東牟婁エリア79

古座川ジビエ 山の光工房

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■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５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

東牟婁エリア80

道の駅 一枚岩 monolith

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■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。古座川の魅力がつまったジビエバーガー「モノリスバーガー」が人気（猪肉）。
鹿肉のステーキランチやカレーも人気です。

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

東牟婁エリア㉑

M's café & dining

提供期間／12月、1月、2月

■ソーセージ3本 鹿肉のボロネーゼ／1,300円

お昼はパスタランチや日替わり定食を楽しめます。夜はジビエ料理を含めたパスタや串本産の鮮魚を味わえます。店主自ら釣ってきた魚の刺身をカルパッチョ、パスタやアクアパッツァなどでご提供しています。
おちついた雰囲気でワインやクラフトビールを味わえます。

東牟婁郡串本町サンゴ台1107-10　TEL.0735-67-7190
●営業時間／ランチ：11:30〜14:00、ディナー：18:00〜22:00
●定休日／毎週月・第1火曜・第3火曜 ●駐車場／10台 ●宿泊／なし

東牟婁エリア㉒

蕎麦とジビエ 福樹

提供期間／12月、1月、2月

■セットメニュー（鹿肉のロースト、猪肉のソーセージ、ご飯、お味噌汁、手打ち蕎麦）／2,000円

串本町紀伊大島の樫野埼駐車場北側の古民家がお店です（トルコ記念館近く）。平日セットメニューにて手打ち蕎麦とジビエをご提供致しております。臨時休業、メニュー内容変更等ございますので、お電話にてご確認ご予約を頂けますと幸いです。

東牟婁郡串本町樫野989-1　TEL.0735-65-0680
●営業時間／11:30〜14:00 ●定休日／月・火曜・臨時休業あり
●駐車場／樫野埼駐車場 あり ●宿泊／なし

東牟婁エリア㉓

体験レストラン Aima

提供期間／12月、1月、2月

TAKE OUT OK!

■BBQ／5,000円

和歌山の山奥「色川」にある作り手と食べ手をつなぐ予約制の体験レストランです。畑や鶏舎、ジビエの食肉処理施設など食の生産現場をめぐり、生産者さんと交流しながら、自然の恵みを得ることの楽しさや奥深さを味わえます。
※要予約

東牟婁郡那智勝浦町大野43 TEL.090-6966-1779
●営業時間／ランチ、ディナー：要相談 ●定休日／要相談
●駐車場／あり ●宿泊／なし

おうちでもジビエを食べよう！！

ジビエ料理はレストランで食べるものだと思っていませんか？実は、家でできるレシピもたくさんあるんです！
ジビエ料理が作れるなんて言ったら、一目置かれること間違いなしです！

県内のジビエ取扱店は和歌山県ホームページ（畜産課）の“ジビエ精肉・加工品取扱店一覧”からご確認ください。
ジビエレシピノートも掲載しています。

※イノシシやシカ等のジビエを食べる際は、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で１分間以上、十分加熱する必要があります。また、接触した器具の消毒など、取扱いには十分に注意してください。

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したく、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83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。

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。

●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。

わかやまジビエ処理施設衛生管理認証 和歌山県 肉質等級 A

これらの認証を受けた、わかやまジビエは、安全・安心なジビエとしてこのマークを表示しています。

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焼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、滋養強壮によいと言わ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。

猪肉
ビタミンB6等が豊富

鹿肉
低脂質、高たんぱく、鉄分が豊富

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

県内小・中学校等でのジビエ出前授業について

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。これらの素晴らしい恵みを子供たちが味わうこと、体験することを通して、ふるさとを大切にする子供たちの育成をめざしています。その一環としてジビエ出前授業を行っています。
内容は、ジビエの取組についての説明や、イノシシもしくはシカの革を使用したクラフト教室、獣毛クラフト教室、ジビエを使用した調理実習などです。出前授業を通じて、ジビエへの理解を深めていただき、いのちの大切さも伝えていけたらと考えています。

わかやまジビエフェスタ PRイベント開催!!

2025年1月26日(日)

JAありだファーマーズマーケット ありだっこ

2025年2月15日(土)

スーパーセンターオークワ南紀店

●両日ともジビエマルシェは 10:00〜17:00(予定)
ジビエ商品購入者先着100名様にはふるまい鍋を無料で提供します!!

●PRイベントは13:00〜
PRイベントにはわかやまジビエ応援隊と
和歌山県PRキャラクターきいちゃんが登場予定!!
プレゼントが当たる催しも実施します。

是非お立ち寄りください♪