



グルメマップ



ヘルシーで美味しい!! ジビエを堪能しよう!

ジビエとは、狩猟で獲た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。山野を駆け巡り大空を舞った鳥獣肉は、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も高い、まさに森からの贈り物。そんな力強い生命力に溢れたごちそうをいただくことのできるお店をご紹介します。





ジビエの魅力

ジビエの種類

日本で有名なジビエといえば捕獲数の多いシカやイノシシが挙げられますが、実は狩猟の対象となっている野生鳥獣は全てジビエとして定義されます。シカ、イノシシ、野ウサギをはじめ、山鳩、真鴨、小鴨、尾長鴨、軽鴨、キジ、コジュケイ、最近話題のカラス、またフランスでは狩猟禁止になっている貴重なタシギ等の鳥類、ヌートリア、ハクビシンといった珍しい動物も含まれます。



森のごちそうジビエで健康的に！

野生鳥獣は運動量も多く、山野の自然の恵みを餌としているため、食用に育てられている肉より栄養価が高いことで知られています。野生の肉のイメージはあまり良くないかもしれません、魚でいえば養殖ではなく、天然物。ジビエは冬のたんぱく源、貴重な森のごちそうです。自然の恵みいっぱいの、野性味溢れるジビエを楽しんでみませんか？



ジビエの栄養価

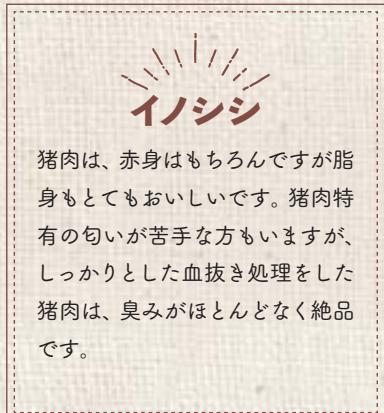
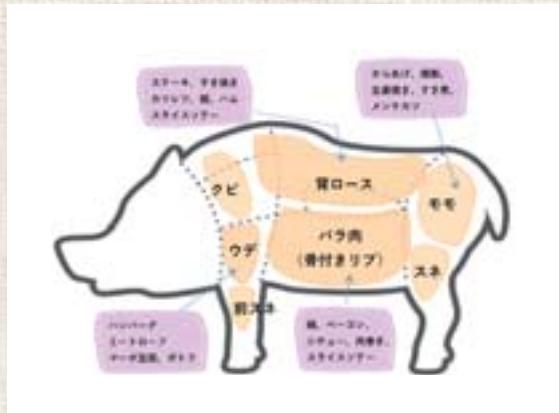
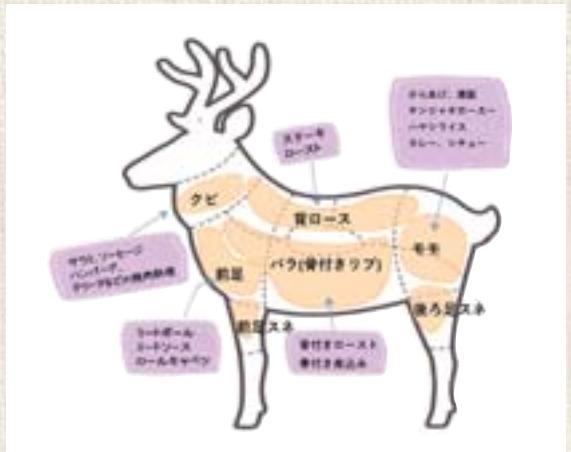
※シカ、イノシシは部位ごとのデータなし
※日本食品標準成分表2015年(七訂)追補2017年より

100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	鉄	亜鉛	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12
にほんじか(赤身 生)	140kcal	23.9g	4.0g	3.9mg	2.9mg	0.35mg	0.6mg	1.3μg
いのしし(脂身付 生)	268kcal	18.8g	19.8g	2.5mg	3.2mg	0.29mg	0.35mg	1.7μg
牛(サーロイン 赤身 生)	317kcal	17.1g	25.8g	2.0mg	4.2mg	0.17mg	0.35mg	1.4μg
豚(肩ロース 脂身付 生)	253kcal	17.1g	19.2g	0.6mg	2.7mg	0.23mg	0.28mg	0.5μg

参考：一般社団法人日本ジビエ振興協会 <https://www.gibier.or.jp/>

おすすめの食べ方

最近、注目度が高くなりつつあるジビエ。ここでは、ジビエの中でも一般的によく食べられている鹿肉と猪肉の特徴と、部位別のおすすめの食べ方を簡単に紹介します。



参考：一般社団法人日本ジビエ振興協会 <https://www.gibier.or.jp/>

ジビ工取扱店

料理店

31

店舖

販売店

48

店舖

注意事項

- 2020年10月31日現在の情報を掲載しています。
 - 大分県の狩猟期間は11月15日から2月15日（イノシシ、シカに限り11月1日から3月15日）です。ジビエ商品の取り扱いがない時期もありますので、詳細は各店舗にてご確認ください。
 - このマップに掲載されている店舗は、食肉処理業の許可を受けた施設からジビエを仕入れています。
 - 店舗で販売している代表的なジビエ商品のみ掲載しています。その他の商品等については、各店舗にお問い合わせください。

凡例

営 営業時間
休 店休日
席 席数
P 駐車場台数

- ★ 目的地
- 信号機
- ガソリンスタンド
- コンビニ*
- 病院
- 郵便局
- 学校
- ホテル

The legend consists of five horizontal rows, each featuring a symbol followed by its corresponding label:
 1. A blue diamond shape with a grey border, labeled '国道' (National Highway).
 2. A blue hexagon with a grey border, labeled '県道' (Prefectural Road).
 3. A blue circle with a grey border, labeled '高速道路・IC' (Expressway · IC).
 4. A black rectangle with a white circle in the center, labeled '線路・駅' (Railroad · Station).
 5. A grey double-headed arrow symbol, labeled 'トンネル' (Tunnel).

1 Bistro Volaille ビストロ ヴォライユ



オススメ
耶馬溪鹿の
自家製ソーセージ
890円
提供期間／秋・冬

鹿肉をミンチにして、ナッツやスパイスを混ぜ込んだフランクフルトソーセージは、噛めば肉汁があふれて絶品です。



店舗情報

tel.0979-22-3200

中津市大字島田123

MKコスモ102

営業時間 18:00~23:00

休日 水曜、月1回不定休

席数 18

駐車場台数 なし



2 耶馬の里料理 天雲龍



オススメ
猪肉溶岩石焼定食
1,620円
提供期間／通年

阿蘇の溶岩石を使用し、猪肉を焼き上げた一品。ふっくらとしてジューシーな猪肉を塩コショウで味付けました。



店舗情報

tel.0979-54-2552

中津市耶馬溪町柿坂

745-1

営業時間 11:00~18:00

休日 木曜

席数 30

駐車場台数 30



3 あづき



オススメ
ジビエカレー
660円
提供期間／通年

野菜と一緒にじっくり煮込んだ、やわらかくて臭みのない日田市産のジビエカレーです。黒米入りの麦ごはん、自家製ワッフル、蒸し野菜と共に楽しんでください。



店舗情報

tel.0973-57-2200

日田市天瀬町桜竹537-2

営業時間 9:00~17:00

休日 火曜

席数 13

駐車場台数 なし



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 席数 ■ 駐車場台数

4 おすそわけ野菜のレストラン松原



オススメ
シシメンチ
590円

提供期間／通年

「日田産イノシシの肩ロース」と「九州産のもち豚」の粗挽きミンチをブレンドし、地醤油と地酒で焚いた「原木しいたけ」を加えた、旨味たっぷりのメンチカツです。



店舗情報

tel.0973-52-3110

日田市大山町西大山
8492-1

営 11:00～15:00

休 火曜

席 40

P 15



5 かんぽの宿 日田



オススメ
里山の恵みひたジビエ
(猪のプロシェット、鹿ロースト)

【宿泊】1室2名様利用 お1人様 17,000円～
【日帰り】お1人様 9,500円

提供期間／冬季

かんぽの宿日田の会席料理に初登場！ 山の水を飲み、山の食材を食べ、山を駆けまわった日田自慢のジビエを「猪のプロシェット」と「鹿のロースト」で味わえます。柚子胡椒や山椒、特製ソースで、かんぽの宿日田の「ひたジビエ」をぜひご賞味ください！



店舗情報

tel.0973-24-0811

日田市中ノ島町685-6

営 17:45～21:00
(L.O.19:45)

休 年1回

席 100

P 135



6 すてーき茶寮 和くら



オススメ
鹿肉のリエット
1,296円

提供期間／11月中旬～

冬のコースの前菜に出てくる定番を瓶詰のギフト商品にしました。しっとりなめらかで、鹿肉の旨みと香りはワインによく合います。



店舗情報

tel.0973-24-2728

日田市隈2丁目4-13

営 平日12:00～14:30(L.O.)、
17:00～21:00(L.O.)、
土・日・祝12:00～21:00(L.O.)

休 不定期、12/28～1/3 席 鉄板カウンター18、テーブル25 P 10



7 天領日田 小判コロッケ(福地のうなるホルモン)



**オススメ
ししこロッケ
200円**
提供期間／通年

柔らかく煮込んだ猪肉とゴボウをジャガイモの中に練り込んだコロッケです。注文をいただいてから揚げる、あつあつのコロッケ！お好みでソースをつけて召し上がり。



店舗情報

tel.0973-23-1186

日田市田島2丁目12-49

営 11:00～18:30

休 水曜

席 5

P 5

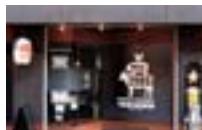


8 Hita2989



**オススメ
猪バラ
880円**
提供期間／通年

日田市獣肉処理施設で、こだわった処理をした「ひたジビエ」です。血抜きがよくされているため臭みがなく、特製岩塩とゆずだれ（オリジナルたれ）をつけて食べると脂のうま味が引き立ちます。



店舗情報

tel.090-6424-2989

日田市中央1-1-1

営 平日ランチ11:30～13:30、
17:30～21:00

休 不定休

席 24

P 4



9 道の駅 せせらぎ郷かみつえ



**オススメ
ジビエカレー
800円**
提供期間／通年

身が柔らかくなるまで煮込んだサイコロ状の猪肉をふんだんに使用したカレー。猪肉の脂から出るコクはカレーの旨みをさらに引き立てます。



店舗情報

tel.0973-54-3514

日田市上津江町川原
3848-1営 4～9月11:00～15:30、
10～3月11:00～15:00

休 1/1

席 18 P 69



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 席数 ■ 駐車場台数

10 道の駅 鯛生金山



オススメ
ボルシチ風ランチ
900円
提供期間／通年

金山フードヒストリーのひとつとして、ボルシチ風ランチを提供しています。本来、牛肉を使用するボルシチですが、当店では猪肉を使用しています。低カロリーで高タンパク、栄養も豊富なため、ダイエットにもおすすめです。



店舗情報

tel.0973-56-5316

日田市中津江村合瀬3750

営 4~11月9:00~17:00、
12~3月10:00~16:30

休 1/1、12~2月火曜

席 40

P 130



11 田舎食堂 いいとこ焙



オススメ
七福御膳
800円
提供期間／通年

七福御膳のメイン料理は猪肉ハンバーグ、鹿肉コロッケ、鹿肉南蛮からお好きなものを1つ選ぶことができます。

※写真は鹿肉コロッケ



店舗情報

tel.0973-72-0205 (七福堂)

玖珠郡玖珠町大字森
4343-5営 11:00~16:30
(L.O.14:00)

休 火曜、1・2月

席 16 P 10



12 cakes+cafe 深見堂



オススメ
**山香産
ジビエの煮込み料理**
1,210円
提供期間／通年

山香産の猪肉・鹿肉と安心院産の旬の野菜を使った煮込み料理。自然豊かな景色と古民家の趣の中、大分ジビエをお楽しみください。

(メニューは時期により、不定期に変更いたします。
写真は猪肉のクリーム煮込みです。)



店舗情報

tel.0978-58-0712

宇佐市安心院町森18

営 10:30~18:00

休 火曜、水曜

席 10

P 10



営 営業時間 体 店休日 席 席数 P 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

13 バーガーショップUSA



オススメ
**戦国ドッグ、
戦国バーガー**
各500円
提供期間／通年

宇佐ジビエファクトリー様との初コラボ。地元食材の猪肉、鹿肉、鶏肉を独自に配合した「戦国ドッグ」と山香アグリ様とのコラボ商品「戦国バーガー」を提供しています。

予約：○、テイクアウト：○、デリバリー：×



店舗情報

tel.090-6896-5623

宇佐市院内町温見494

営 11:00～17:00

休 不定休

席 室内1、屋外1

P 2



14 B&Bレストラン ムジカ



オススメ
ジビエコース ※要予約。詳細下記
4,000円
提供期間／不定

鹿肉や猪肉を使用した6～7種類のジビエのコース料理を提供しています。ステーキやベーコンなど様々な料理を楽しめます。

※前日要予約・4名以上（休業日（土・日・祝日）
でも予約可能）



店舗情報

tel.0978-44-1009

宇佐市安心院町下毛
2081-5

営 11:00～翌1:00

休 土曜、日曜、祝日

席 40

P 20



15 お宿 シーサイド大沢



オススメ
シカのロースト ※要予約
1,650円
提供期間／通年

ローストビーフ風のシカのローストで、ジビエ料理としては最高の味です。狩猟にて確保するので予約が必要です。



店舗情報

tel.0978-82-0024

国東市国見町櫛来212-41

営 11:50～19:00

休 なし

席 40

P 20



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間

休 店休日

席 席数

P 駐車場台数

16 山香温泉 風の郷



オススメ

**風の郷 うどん・そば
850円**

提供期間／通年

甘辛く煮込んだ猪のバラとごぼうは柔らかく、おいしさを引き立ててくれます。（あげ・タマゴ・カマボコ・ワカメ・ネギ）

※写真は、イメージです。



店舗情報

tel.0977-75-1126

杵築市山香町大字倉成
3003

営 麵11:00～14:00

休 不定休

席 52

P 120



17 Otto e Sette Oita



オススメ

**猪肉と鹿肉の
パテドカンパニュ** ※要予約
850円

提供期間／通年

猪肉と鹿肉をスパイスやワインでマリネしたものを鉄輪の地獄蒸しを利用して調理されたパテドカンパニュは絶品です。



店舗情報

tel.0977-66-4411

別府市井田2組

営 11:30～15:00
(L.O.14:00)、
18:00～22:00

休 火曜 席 40

P 15



18 食道楽 とさか



オススメ

**鹿ロースの炙り
968円**

提供期間／通年

臭みもなく、しっかりと上質な肉の味が楽しめます。別府のカトレア醤油とおろししょうがで、最高の一皿です。馬刺しより旨い！と言ってくれるお客様も多いです。



店舗情報

tel.0977-75-9221

別府市北浜1-15-14

営 18:00～24:00

休 不定休

席 70

P なし



19 豊後屋 竹かんむり



オススメ
鹿ロースの炙り
968円

提供期間／通年

鮮度の良い鹿肉の赤身はやわらかく、お好みでカトレア醤油やニンニクなどを加えるとまた違ったおいしさを味わえます。



店舗情報

tel.0977-85-7574

別府市駅前町13-16

池崎ビル2F

営業 18:00~24:00

(L.O.23:00)

休 不定休

席 40 Pなし



20 薬膳レストラン 蒸土茶樓



オススメ
**地獄蒸し薬膳
ジビエスープ鍋 (4人前)**
3,200円

提供期間／通年

鉄輪の地獄蒸氣で作った逸品。低温スチームで蒸した猪肉を使用するので、スープにいれても雑味がなく、味を楽しむことができます。



店舗情報

tel.0977-85-7775

別府市鉄輪温泉呂木5組

営業 11:30~14:00、

18:00~21:00

休 火曜、水曜、木曜、第2日曜

席 20

P 5



21 束ノ間



オススメ
鹿肉丼
1,700円

提供期間／通年

低カロリー高タンパク、ボリューム満点鹿肉をふんだんに使用したゆふいん束ノ間ならではの丼です（汁物、小鉢付）。築120年を超える古民家でランチタイムのみの提供になります。立寄り湯とのランチセットプランもございます。



店舗情報

tel.0977-85-3105

由布市湯布院町川上

444-3

営業 11:30~14:00

休 火曜、水曜、木曜

席 30

P 30



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間

■ 休店休日

■ 席数

■ 駐車場台数

22 昭和ホルモン



オススメ
国産カラス
2,800円
提供期間／通年

当店人気の珍しいカラスは、鴨系にも通じる独特の鉄風味で滋味深く、野鳥ならではの、しなやかな筋肉が感じられるお肉です。ぜひ貴重なジビエとして食してみてください。信頼できる産地から仕入れていますので、安心して食べられます。



店舗情報

tel.097-503-1666
大分市萩原3-19-34
安部ビル1階A号
営 18:00～翌6:00
休 なし
席 18
P 30



23 炭火焼ジビエ 焼山 本店



オススメ
ジビエブレーメン
オールスターズ(1～2人前)
2,600円
提供期間／通年

猪・鹿・ワニ・カンガルー4種のステーキを一枚板に盛り合わせ、鹿の骨や植物で彩りを加えた舌と目で楽しめる一品です。



店舗情報

tel.097-578-7929
大分市都町2丁目4-4 1F
営 19:00～翌3:00
休 日曜(月曜祝日の場合は、日曜営業)
席 16～18
P なし



24 BAR PONTE



オススメ
山香アグリの猪と鹿肉
パテドカンパニュ
700円
提供期間／通年

内臓を使わず、猪肉と鹿肉のうまみを楽しむことができるパテドカンパニュに仕上げました。



店舗情報

tel.097-536-4446
大分市中央町3丁目5-23
渕野ビル1F
営 18:00～24:00
休 火曜
席 11
P なし



25 道の駅 のつはる内 マスターズカフェ



**オススメ
ジビエカレー
1,382円**
提供期間／通年
※猪肉の在庫がなくなり次第終了

地元野津原で獲れた新鮮な猪肉を使用。柔らかく身の綺麗な味わい深い肉と長年カフェで愛されてきたコクと辛みの効いたカレーソースがマッチした人気メニューです。



店舗情報

tel.097-574-7207
大分市下原1717-1
営 10:00～15:30(L.O.15:00)
(道の駅)9:00～17:00
休 12/30～1/3、水曜
(道の駅)12/30～1/3
席 28 P 44



26 おくぶんご緒方荘 俚楽の郷伝承体験館内 ベジ・カフェ ミズ



**オススメ
DEERカレー
(鹿肉のカレー)
890円**
提供期間／通年

地元酒屋さんの酒粕で寝かせることで柔らかく、臭みのない鹿のモモのカレーは、サラダブッフェ・ドリンク付きでお得です。



店舗情報

tel.0974-42-4822
豊後大野市緒方町馬場
388-1
営 11:30～17:00
休 月曜、火曜
席 28※団体様対応50席まで
P 30(大型バス可)



27 はな月



**オススメ
鹿のポワレ丼
1,000円**
提供期間／通年

自社で加工している精肉で、じっくりバターで周りを焼き、中心はジューシーさを残して仕上げています。



店舗情報

tel.0972-23-0073
佐伯市中村東町5-23
営 17:00～23:00
休 月曜
席 40
P 3



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 席数 ■ 駐車場台数

28 味道楽「ししの里」



オススメ
しし鍋定食
1,800円
提供期間／通年

醤油ベースの猪鍋ですきやき風に。柔かい肉と皮のシコシコした食感が特徴です。11～3月は「しし鍋祭り」で1,500円で食べられます。他にも美味しい料理がたくさんございますので、ぜひ一度ご来店ください。お待ちしております。



店舗情報

tel.0972-52-1209

佐伯市宇目大字千束
2127-2営 11:00～22:00
(L.O.21:00)

休 火曜

席 66 P 30



29 ムッシュカワノ



オススメ
猪のローストシナモン風味 ※コース料理の一品
7,560円
提供期間／通年

メス猪のばらを使用したローストをシナモン風味に仕上げました。

※この料理はコース料理の為、単品ではご注文いただけません。



店舗情報

tel.0972-24-2423

佐伯市東町6-26

営 12:00～22:00

休 不定期

席 15

P 10



■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 席数 ■ 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

もっと知りたい！ジビエのヒミツ ① ジビエの別名

日本では、明治時代になるまで一般的に肉食が禁じられていました。そのため、花や植物の名前を使った別名が隠語として付けられ、今もなお使われています。

◆もみじ(紅葉)

シカ肉のこと。由来はシカも、もみじも「秋」に関するものであるところから、花札の絵柄「シカに紅葉」からなど諸説あります。

◆ぼたん(牡丹)

イノシシ肉のこと。こちらの由来も諸説あり、「牡丹に唐獅子 竹に虎」という言葉で獅子と猪を掛けているという説や、肉の色がぼたんの花びらの色に似ているといった説があります。また「山くじら」と呼ばれることもありました。



ぼたん鍋

30 merrykitchen WAW



オススメ
鹿肉のカルパッチョ
1,408円
提供期間／通年

千竜（食肉処理施設）から仕入れた鮮度バツグンな希少部位の背ロースを使用。低温調理により時間をかけ、しっとりした食感に仕上げています。燻製ナッツ、スマートバジルカバウダーと合わせ、深みのある味わいに。



店舗情報

tel.090-3418-2963

佐伯市城東町4-31
ウインビル2F営業時間 18:30～翌2:00
(L.O.0:30)休日曜
席数 16 Pなし

31 レストラン コリーヌ



オススメ
猪鹿丼スペシャル
880円
提供期間／通年

猪肉と鹿肉、玉ねぎ、ニラを煮て丼にしています。
癖のない上品な、お肉を使っています。



店舗情報

tel.0972-58-3308

佐伯市直川上直見
3757番地営業時間 11:00～17:00
木曜

席数 6 P 40



※価格は全て税込みです。

営業時間

店休日

席数

駐車場台数

もっと知りたい！ジビエのヒミツ ② 大分の先人が紹介したジビエ

1925年1月、日本の食通たちが待ちに待った本が刊行されました。日本初のグルメ本ともいわれている名著「美味求真」です。古今東西のありとあらゆる料理や食材を論じた「美味求真」のなかでも、イノシシ肉、シカ肉は次のように紹介されています。



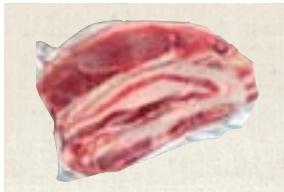
木下謙次郎氏

西洋では猪、鹿、兎など野獣料理のことを「ジビエ」と唱え、家畜類の料理とは特別扱いしている。猪はサンクリエ、猪の子をマルカサンと称し、親と子では料理法を少し違えているが、どちらも滋味として賞讃している(栄養があって味がよいと賞味している)。

※現代仮名遣いにしています。

著者は衆議院議員、貴族院議員を務めた大分県安心院出身の木下謙次郎氏。約100年前に刊行されたこの本は当時の大ベストセラーでした。

32 (株) 豊国畜産 ぶんごや



オススメ

猪肉スライス

200g 1,080円

提供期間／通年

当店の猪肉は、大分県北地域で捕獲され、どんぐり、カシの実、シイの実をたくさん食べていますので、コラーゲンが豊富で脂質も最高です。鹿肉ローストやハンバーグも販売しています。



店舗情報

tel.0979-22-8104

中津市豊後町853番地

営 8:30～19:00

休 日曜

P 10



33 道の駅 なかつ内 JAおおいた直売所 オアシス春夏秋冬



オススメ

イノシシ焼肉用
スライス肉(もも)

180g 630円

提供期間／通年

しっかりと下処理をしているため、臭みはほとんどなくおいしくいただけます。



店舗情報

tel.0979-64-8365

中津市大字加来814

営 11～2月9:00～18:00、
3～10月9:00～19:00

休 年始

P 233



34 道の駅 やまくに



オススメ

猪肉の燻製

1袋 600円

提供期間／通年

桜チップでじっくりと燻しているため、とても柔らかくそのまま食べられます。鹿肉の燻製も販売しています。



店舗情報

tel.0979-62-3680

中津市山国町中摩3485-4

営 8:00～18:00

休 なし

P 55



■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

35 耶馬溪食肉工房ちょろく



オススメ

猪肉スライス(ばら)

200g 864円

提供期間／通年



地元の獣師がとってきたものを工房で安全・安心に処理しています。臭みもなく、ヘルシーな山の幸をお召し上がりください。ロースやモモもあり、ブロックでの販売もしています。鹿肉もおすすめ！ネット注文も可能です。詳しくは、ホームページをご覧ください。

店舗情報

tel.0979-54-2552

中津市耶馬溪町柿坂

746-1

営 9:00～17:00

休 木曜

P 3



36 耶馬溪町農林水産物等直売所利用組合 旬菜館



オススメ

猪肉モモブロック

500g 1,750円

提供期間／通年



耶馬溪産の猪。冬の猪は、脂がのっておりとてもおいしいです。鹿肉も販売しており、使いやすく切っています。

店舗情報

tel.0979-54-3555

中津市耶馬溪町大字大島

2221-1

営 9:00～18:00

休 1/1～1/3

P 80



37 イオン日田店



オススメ

大分県産

猪肉ばらスライス

200g 861円

提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。他にも、猪肉ロースやモモのスライスも販売しています。



店舗情報

tel.0973-24-6131

日田市南元町14-22

営 9:00～22:00

休 なし

P 328



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 駐車場台数

38 ちやいるどるーむ



オススメ

**猪(鹿)のアバラ骨
ジャーキー(わんこのおやつ)
500円**

提供期間／通年

奥日田地域で育った野生猪（鹿）を日田市獣肉処理施設で解体処理して、アバラ骨とその周りのお肉をジャーキーにしました。そのほか、「わんこのアイス」「わんこのお肉（猪・鹿）」「わんこの骨（猪・鹿）」も、お取り扱いしています。



店舗情報

tel.0973-22-5453

日田市中城町8-11

営 10:00～19:00

休 不定休

P 4



39 日田天領水の里 元氣の駅



オススメ

**奥日田
ジビエワインナー
5本(計175g) 735円**

提供期間／通年

日田の豊かな山の恵みで育った、ひたジビエ。猪の甘みたっぷりの脂身と味わい深い肉の旨味が味わえるワインナーです。



店舗情報

tel.0973-25-5255

日田市大字庄手635-1

営 9:30～17:30

休 なし

P 600



40 (公財)日田玖珠地域産業振興センター



オススメ

**ヒタギスキカン
200g(2人前) 1,944円**

提供期間／通年

越冬のため体内に鉄分やビタミンなどの栄養素をたくさん蓄えており、脂が乗っています。さらに、不飽和脂肪酸やコラーゲンも豊富！新陳代謝の促進や疲労回復に役立つビタミンB群の含有量も多いため、女性やスポーツをする方におすすめです。



店舗情報

tel.0973-22-3115

日田市三本松2-3-1

営 9:00～17:00

休 月曜(祝日は除く)、
12/29～1/2

P 30



■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

41 道の駅 せせらぎ郷かみつえ



**オススメ
デビミン**
100g 680円
提供期間／通年

手作りの味噌と奥日田の猪肉を組み合わせた肉味噌です。ほかほかのご飯はもちろん、お料理のレパートリーに合わせて幅広くご利用ください。



店舗情報

tel.0973-54-3514

日田市上津江町川原
3848-1営 4～9月9:00～17:30、
10～3月9:00～17:00休 1/1
P 69

42 道の駅 鯛生金山



**オススメ
猪肉・鹿肉スライス、
ウインナー**
猪肉・鹿肉スライス各200g、ウインナー175g
800～1,000円
提供期間／通年

コラーゲンや栄養がたっぷり含まれており、美容と健康に良いと人気。さらに、脂質が少なくヘルシーだから太りにくい! 鹿肉の鉄分は、貧血や冷え性を予防する働きも持っています。



店舗情報

tel.0973-56-5316

日田市中津江町合瀬3750

営 4～11月9:00～17:00、
12～3月10:00～16:30休 1/1、12～2月火曜
P 130

43 道の駅 水辺の郷おおやま



**オススメ
ヒタギスカン
(味付猪肉)**
約200g(タレ、練りからし、柚子胡椒付)
2,160円
提供期間／通年

ジビエ界の革命“熟成猪肉”。うま辛の味がやみつきになること間違いなし! 水がきれいな奥日田の村で、自然の恵みを食べて育った猪を最新設備で処理し、日田温泉の老舗旅館が作る専用のタレでいただきます。少し焦げ目がつくように焼くだけです。



店舗情報

tel.0973-52-3630

日田市大山町西大山4106

営 9:00～17:00
※コロナ対策のため時短
営業あり休 不定期
P 100

※価格は全て税込みです。

営 営業時間 休 店休日 P 駐車場台数

44 宇佐ジビエファクトリー



オススメ
猪生ソーセージ
5本入り 540円
提供期間／通年

大分県産の猪肉を使い、鶏・豚と合わせて、肉本来のうまみを残し、おいしく仕上げました。鹿生ソーセージも販売しています。



店舗情報

tel.0978-42-5777
宇佐市院内町香下130-1
営 9:00～17:00
休 日曜
P 20



45 里の駅 小の岩の庄



オススメ
猪肉・鹿肉スライス(冷凍)
猪肉300g 1,000円
鹿肉350g 750円 ※時価変動あり
提供期間／通年

地元の猟師さんが捕獲してすぐに適切な処理を行っているので、独特な臭みもなく食べやすくなっています。鹿肉は低カロリーなのに高たんぱく。猪肉は甘くろける、それでいてしつこさの無い脂身が魅力。ぜひ一度、味わってみる価値のある品です。



店舗情報

tel.0978-34-2224
宇佐市安心院町戸方7-1
営 8:00～17:00
休 12/31～1/3
P 55(バス4)



46 まほろば菟狭物産館



オススメ
イノシシ肉(スライス)
300g 1,200円
提供期間／通年

山香でとれた猪肉です。3種類の部位が入っており、猪肉を堪能できます。調理しやすいように、スライスしています。鍋等にどうぞ。



店舗情報

tel.0978-25-7733
宇佐市下挾田737
営 7:00～19:00
休 1/1
P 54



営 営業時間 **休** 店休日 **P** 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

47 よかろうパークキャンプ場



オススメ

鹿肉

200~600g 400~1,200円

提供期間／通年

宇佐市院内町産の鹿の背ロース（真空パック）
スライスの焼き肉用と、たたきやカレー用のブロック
の2種類。100g 200円とリーズナブルでヘルシ
ーなお肉です。



店舗情報

tel.090-2516-9512

宇佐市院内町羽馬礼15

営 9:30~17:00

休 不定休

P 30



48 杵築ふるさと産業館



オススメ

猪ハム

80g 700円

提供期間／通年

捕獲から解体まで迅速に処理するため、臭みもなくおいしくいただけます。猪ウインナーも販売しています。



店舗情報

tel.0978-62-2000

杵築市大字杵築665番地
172

営 9:30~17:30

休 12/31~1/2

P 15



49 峠たていしの館



オススメ

猪肩モモ肉

200g 1,000円

提供期間／通年

豊かな自然を自由に駆け回った野生の猪の身は、脂がのっており、味も格別です。猪肉は、何よりも濃厚なうまみが特徴で、脂身も美味しく、牛や豚と異なり、コラーゲンが多いため、あっさりしており、胃もたれしにくい特徴があります。美容と健康に最適です。



店舗情報

tel.0977-76-2118

杵築市山香町立石

営 8:00~17:00

休 年末年始

P 30



※価格は全て税込みです。

営 営業時間 休 店休日 P 駐車場台数

50 山香アグリ



オススメ
猪肉スライス
200g 1,000円

提供期間／通年

新鮮でおいしい商品をお届けするために、猪・鹿の捕獲から解体処理まで一貫して行っており、臭みのないおいしい猪肉、鹿肉を販売しています。



店舗情報

tel.0977-75-0367

杵築市山香町大字内河野
3171

営なし
休なし
P 3



51 シーガーデンひじ



オススメ
鹿(猪)肉ソーセージ
100g 各500円

提供期間／通年

大分県で捕獲された鮮度抜群の肉を使用し、絶対に臭みがない誰が食べてもおいしいと思えるソーセージです。徹底した衛生管理のもとで処理されているので安心・安全！



店舗情報

tel.0977-72-1110

速見郡日出町豊岡883

営 9:00～19:00
休 1/1、天災時
P 80



52 すずらん食品館(鈴木養鶏場)



オススメ
鹿ブロック
100g 350円

提供期間／通年

山香町などで捕獲した鹿や猪のブロック、スライス、ミンチを提供しています。



店舗情報

tel.0977-73-1666

速見郡日出町藤原
5707-109

営 9:00～17:30
休 1/1～1/3
P 15



営 営業時間 **休** 店休日 **P** 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

53 里の駅 かんなわ



オススメ
猪ハム
80g 750円
提供期間／通年

猪ウインナー、鹿ウインナー等の他にも、ジビエ商品を取り揃えています。



店舗情報

tel.0977-66-1233

別府市北中1組

営 8:00～21:00

※現在、コロナ対応で短縮中

休なし

P 100



54 JAべっぷ日出直売所 ふれあい市場 旬の館石垣店



オススメ
**冷凍食肉
(猪肉スライス)**
300g 1,200円
提供期間／通年

山香ジビエの郷の猪肉です。柔らかくて臭みがなく味は豚肉以上においしいですよ。焼き肉用として強火で直接焼いてお召し上がりください。



店舗情報

tel.0977-85-8757

別府市石垣東9-1-26

営 9:00～17:00

休 盆、正月

P 50



55 マックスバリュ別府店



オススメ
**大分県産
猪肉モモスライス**
200g 753円
提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。



店舗情報

tel.0977-23-1825

別府市新港町4-39

営 24時間営業

休なし

P 94



※価格は全て税込みです。

営 営業時間 **休** 店休日 **P** 駐車場台数

56 マックスバリュ湯布院店



オススメ

**大分県産
猪肉ローススライス**

200g 1,058円

提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。モモ、ばら、かた等、様々な部位のスライスを取り揃えています。



店舗情報

tel.0977-85-3411

由布市湯布院町川上

2924-1

営 8:00～23:00

休 なし

P 98



57 由布院燻製工房 燻家



オススメ

**[鹿肉]
荒挽ワインナー**

3本入り 648円

提供期間／通年

大分県産の鹿肉の荒挽きをメインに、牛肉、豚肉の合挽肉、更に数種類のハーブを混ぜ込み、丁寧にスモークし作りあげました。



店舗情報

tel.0977-85-5086

由布市湯布院町川西

240-5

営 9:00～18:00

休 火曜

P 15



58 イオンパークプレイス大分店



オススメ

**大分県産
猪肉かたスライス**

200g 753円

提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。



店舗情報

tel.097-528-7500

大分市公園通り西2-1

営 9:00～22:00

休 なし

P 4,000



■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

59 大分オーパ内 ONE OITA FACTORY



オススメ
イノシシベーコン
100g 500円
 提供期間／通年

大分県で捕獲した鮮度バツグンの猪肉を使用し、
 チップでスモークしています。徹底した衛生管
 理のもとで処理されているので安心・安全！



店舗情報

tel.097-547-8974

大分市中央町1-2-17

大分オーパ内1F

営 10:00～20:00

休 なし

P なし



60 マックスバリュ桜坂店



オススメ
大分県産
猪肉かたスライス
200g 753円
 提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な
 脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。
 モモ、ばら、ロース等、様々な部位のスライスを取
 り揃えています。



店舗情報

tel.097-503-0720

大分市大字牧1030-1

営 24時間営業

休 なし

P 129



61 マックスバリュ賀来店



オススメ
大分県産
猪肉ローススライス
200g 1,058円
 提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な
 脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。



店舗情報

tel.097-586-6200

大分市賀来南3丁目4-46

営 24時間営業

休 なし

P 1,200



※価格は全て税込みです。

営 営業時間 **休** 店休日 **P** 駐車場台数

62 マックスバリュ大在店



オススメ

**大分県産
猪肉モモスライス**

200g 753円

提供期間／通年

しっかりとした赤身はもちろん、コラーゲン豊富な脂身もしつこさがないでおいしくいただけます。



店舗情報

tel.097-523-3111

大分市角子原1丁目12-22

営 24時間営業

休 なし

P 150



63 清川ふるさと物産館 夢市場



オススメ

猪肉・鹿肉

※価格は時価

提供期間／通年



徹底した衛生管理のもと解体・パック詰めをしており、品質重視で厳選した自慢の品です。猪肉は、赤みが強く、噛みしめると旨みがにじみ出でてきます。鹿肉は、低カロリーなのに高たんぱく!さらに鉄分などのミネラルも豊富で女性にも人気です。

店舗情報

tel.0974-35-2117

豊後大野市清川町砂田
1574番地1

営 7:30～18:30

休 12/31

P 250



64 ジビ工東部食肉加工所



オススメ

猪肉・鹿肉

※要連絡

猪肉 100g 400円

鹿肉 100g 300円

提供期間／通年

猪肉・鹿肉のブロック、スライスはもちろん、加工した食品も多数取り揃えています。お酒のおつまみに最適な大和煮や餃子、肉団子の他、猪味噌などもあります。猪味噌は、あつあつご飯や豆腐にのせて召し上がり。※前日までにお電話ください。



店舗情報

tel.090-3320-5954

豊後大野市三重町小坂
3807-44

営 9:00～19:00

休 不定期

P なし



■ 営業時間 ■ 休 店休日 ■ 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

65 農産物加工所 “そら”



オススメ

紅茶いのししブロック

100g 500円

提供期間／通年

豊後大野市の女猟師が捕獲・解体した天然の猪肉を、地元の紅茶で煮込み、特製のたれに漬け込みました。お好みの厚さにスライスして、お召し上がりください。



店舗情報

tel.0974-72-1541

豊後大野市朝地町下野

1643-7

営業時間 7:00～11:00

休日 月曜

P 3



66 ふれあい市場 よっちょくれ



オススメ

猪肉・鹿肉

猪肉 100g 400円

鹿肉 100g 300円

提供期間／通年

地元の猟師さんが、すばやく丁寧に処理した美味しいお肉です。猪肉は、脂身が特徴！甘くとろける脂身は、しつこぎがなくペロリといいただけます。鹿肉は、脂肪が少なくヘルシーで食べやすいため、人気です。



店舗情報

tel.0974-22-6322

豊後大野市三重町芦刈

244

営業時間 8:30～17:00

休日 12/31～1/3

P 17



67 道の駅 あさじ



オススメ

紅茶いのししスライス

100g 500円

提供期間／通年

猪肉を紅茶で煮込みました。鹿肉ロースやニンニクと生姜で茹でた「ゆで鹿」等も販売しています。



店舗情報

tel.0974-64-1210

豊後大野市朝地町板井迫

1018-1

営業時間 9:00～17:30

休日 12/31、1/1

P 80



※価格は全て税込みです。

営業時間 店休日 駐車場台数

68 道の駅 おおの



オススメ

鹿肉・猪肉

提供期間／通年

鹿肉(ガーリック焼、塩こうじ焼、ゆで鹿):200g 各648円、猪肉:1,000円/100g、猪肉ブロック:300円/100g、鹿ブロック:350円/100gで販売しています。各5~10袋ほど置いておりますので、ぜひ一度お召し上がりください。



店舗情報

tel.0974-34-3231

豊後大野市大野町田中
43-10

営 9:00~18:00

休 年末年始、
<レストラン>木曜

P 50



69 道の駅 原尻の滝



オススメ

鹿肉のガーリック焼 (女獵師の加工所)

200g 648円

提供期間／通年

ニンニクと胡椒をきかせて炒めました。柔らかく
ジューシーで、癖になる美味しさです。



店舗情報

tel.0974-42-4140

豊後大野市緒方町原尻
936-1営 3~11月9:00~17:30、
12~2月9:00~16:30

休 12/31、1/1

P 200



70 道の駅 みえ



オススメ

ジビエドッグ スロッピージョー

1個 378円

提供期間／不定期、土・日・祝日

田北調理師専門学校とコラボして作った商品。
猪肉と鹿肉のミンチを使用し、食べやすくするために、ソースと食感にこだわりました。



店舗情報

tel.0974-24-0010

豊後大野市三重町宮野
2791番地1営 3~10月9:00~18:00、
11~2月9:00~17:00

休 年末年始

P 101



営 営業時間 休 店休日 P 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

71 グリーンピア天神



オススメ
シカ肉
300g 1,188円
提供期間／通年

当店で販売しているジビエの肉は、地元の獵師さんが鮮度にこだわって製造しているため、臭みもなく非常に美味しく召し上がれます。



店舗情報

tel.0974-64-0222
竹田市大字飛田川
1618番地8
営 9:00～17:30
休 12/31、1/1
P 40



72 道の駅 すごう



オススメ
シシ肉
100g 360円
提供期間／通年

竹田の獵師さんが狩猟して2時間半以内に食肉処理した安心なお肉で、鹿肉も販売しています。猪肉は脂がのっており、鹿肉は臭みがなく、どちらもおいしくいただけます。



店舗情報

tel.0974-65-2211
竹田市大字菅生
989番地1
営 8:30～17:30
(季節変動あり)
休 年末年始
P 86



73 道の駅 竹田



オススメ
シシ肉
300g 1,080円
提供期間／通年

当店で販売しているジビエの肉は、地元の獵師さんが鮮度にこだわって製造しているため、臭みもなく非常に美味しく召し上がれます。



店舗情報

tel.0974-66-3550
竹田市大字米納
663番地1
営 8:30～17:30
休 12/31、1/1
P 73



※価格は全て税込みです。

■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 駐車場台数

74 (有)みやもと



オススメ

猪ベーコン

100g 1,296円

提供期間／通年



猪のばら肉を使ったベーコン。スライスすると生ハム感覚で食べられます。ワイン、日本酒などによく合います。ベーコンの他、猪肉の燻製やウインナー、ハム、サラミなどもあります。詰め合わせて、大切な方への贈り物にいかがですか？

店舗情報

tel.0972-52-1209

佐伯市宇目大字千束

2127-2

営 9:00～20:00

休 火曜

P 30



75 マックスバリュ佐伯駅前店



オススメ

大分県産

猪肉ローススライス

200g 1,058円

提供期間／通年



しっかりとした赤身はもちろんコラーゲン豊富な脂身もしつこさがないのでおいしくいただけます。

店舗情報

tel.0972-20-3331

佐伯市駅前1丁目6-27

営 24時間営業

休 なし

P 150



76 道の駅 やよい



オススメ

猪肉・鹿肉

※価格は時価

提供期間／通年



獣師が捕れたての猪肉・鹿肉を丁寧に加工して冷凍で販売しています。厳選した部位をブロック状や食べやすいスライス状での販売。焼いてタレをつけてもいいですが、一番は岩塩で食べるのがオススメ！

店舗情報

tel.0972-46-5951

佐伯市弥生大字上小倉

898-1

営 8:30～17:30

休 1/1

P 203



■ 営業時間 ■ 店休日 ■ 駐車場台数

※価格は全て税込みです。

WEB 里山のごちそう

<https://satoyummy.com>

オススメ 猪肉・鹿肉

提供期間／通年

“里山のごちそう”では、九州を中心とした天然モノの鹿肉や猪肉などのジビエ肉を扱っています。鍋物などで使い勝手の良いスライスや、火を通していただくだけでお召し上がりいただける加工品まで取り揃えています。ぜひ牛肉豚肉と同様にお楽しみください。



WEB (株)成美ショッピングサイト

<https://narumi-oita.com>

オススメ 猪肉のサムライ煮

150g 999円

提供期間／通年

猪肉を日本酒や醤油等で味付けし、じっくりとトロトロに煮込んだ和酒煮込み「サムライ煮」。猪肉のジューシーでいてさっぱりとした肉質と脂身のコクが楽しめます。



WEB TAG-KNIGHT

<https://tag-knight.com>

オススメ ペットフード

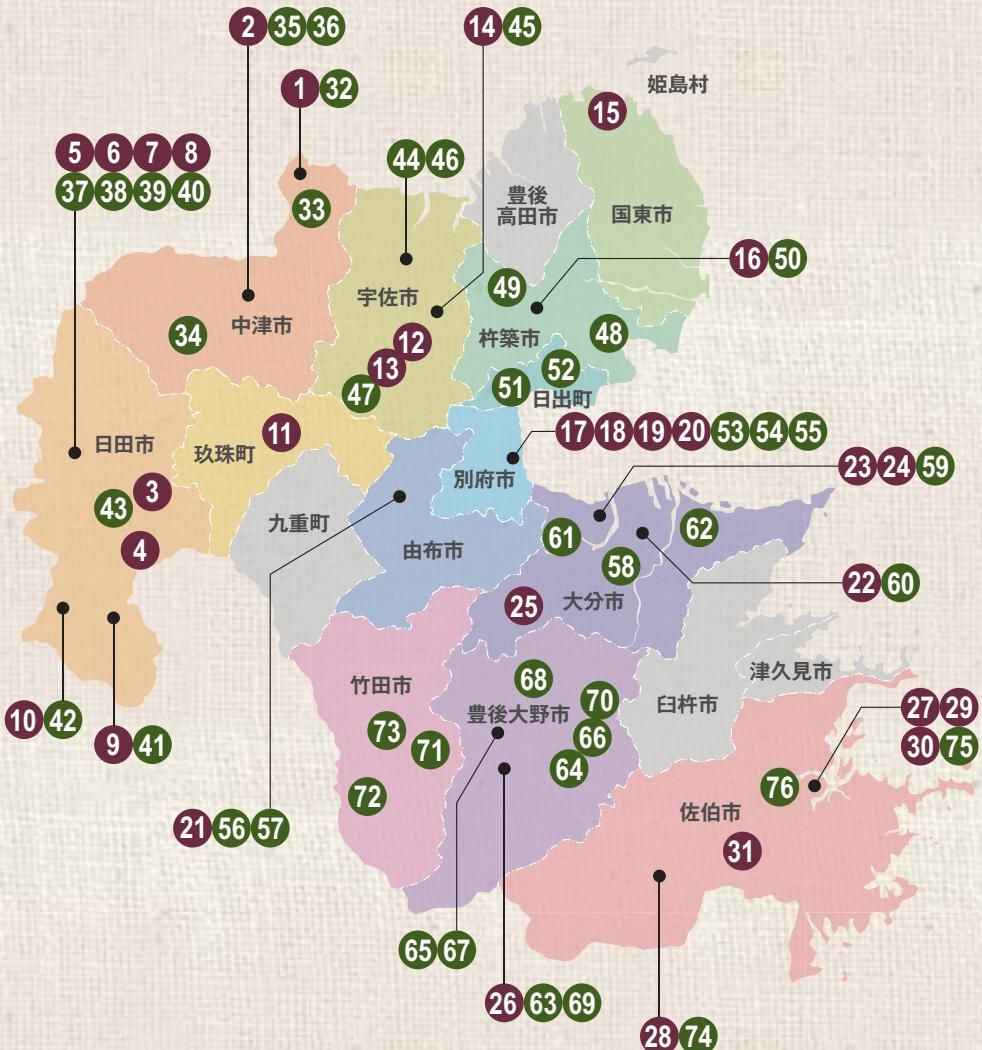
提供期間／通年

安全・安心と美味しさにこだわりぬいた至高の品々を販売しております。当然、無添加・無着色・無香料。その安全と美味しさの取り組みは、国産ジビエ認証唯一のペット専科として認められております。最高のものを、最高を求める皆様とそのワンちゃんに。



※価格は全て税込みです。

ジビエ取扱店MAP



料理店

中津市

- 1 Bistro Volaille ピストロ ヴォライユ
- 2 耶馬の里料理 天雲龍

日田市

- 3 あづき
- 4 おすそわけ野菜のレストラン松原
- 5 かんぽの宿 日田
- 6 すてーき茶寮 和くら
- 7 天領日田 小判コロッケ(福地のうなるホルモン)
- 8 Hita2989
- 9 道の駅 セセラギ郷かみつえ
- 10 道の駅 鯛生金山

玖珠町

- 11 田舎食堂 いいとこ焙

宇佐市

- 12 cakes+cafe 深見堂
- 13 パーガーショップUSA
- 14 B&Bレストラン ムジカ

国東市

- 15 お宿 シーサイド大沢

杵築市

- 16 山香温泉 風の郷

販売店

中津市

- 32 (株)豊国畜産 ぶんごや
- 33 道の駅なかつ内 JAおおいた直売所 オアシス春夏秋冬
- 34 道の駅 やまくに
- 35 耶馬溪食肉工房ちよろく
- 36 耶馬溪町農林水産物等直売所利用組合 旬菜館

日田市

- 37 イオン日田店
- 38 ちやいるどるーむ
- 39 日田天領水の里 元氣の駅
- 40 (公財)日田玖珠地域産業振興センター
- 41 道の駅 セセラギ郷かみつえ
- 42 道の駅 鯛生金山
- 43 道の駅 水辺の郷おおやま

宇佐市

- 44 宇佐ジビエファクトリー
- 45 里の駅 小の岩の庄
- 46 まほろば菟狹物産館
- 47 よかろうパークキャンプ場

杵築市

- 48 杵築ふるさと産業館
- 49 峠たていしの館
- 50 山香アグリ

日出町

- 51 シーガーデンひじ
- 52 すずらん食品館(鈴木養鶏場)

別府市

- 53 里の駅 かんなわ
- 54 JAべっぷ日出直売所 ふれあい市場 旬の館石垣店
- 55 マックスバリュ別府店

別府市

- 17 Otto e Sette Oita
- 18 食道楽 とさか
- 19 豊後屋 竹かんむり
- 20 葉膳レストラン 蒸士茶樓

由布市

- 21 束ノ間

大分市

- 22 昭和ホルモン
- 23 炭火焼ジビエ 焼山 本店
- 24 BAR PONTE
- 25 道の駅のはるな マスターズカフェ

豊後大野市

- 26 おくぶんご緒方莊 俚樂の郷伝承体験館内
ベジ・カフェ ミズ

佐伯市

- 27 はな月
- 28 味道楽「ししの里」
- 29 ムッシュカワノ
- 30 ~~memory kitchen WAW~~
- 31 レストランヨリース

由布市

- 56 マックスバリュ湯布院店
- 57 由布院燻製工房 燻家

大分市

- 58 イオンパークブレイス大分店
- 59 大分オーバ内 ONE OITA FACTORY
- 60 マックスバリュ桜坂店
- 61 マックスバリュ賀来店
- 62 マックスバリュ大在店

豊後大野市

- 63 清川ふるさと物産館 夢市場
- 64 ジビエ東部食肉加工所
- 65 農産物加工所 “そら”
- 66 ふれあい市場 よっちょくれ
- 67 道の駅 あざじ
- 68 道の駅 おおの
- 69 道の駅 原尻の滝
- 70 道の駅 みえ

竹田市

- 71 グリーンピア天神
- 72 道の駅 すごう
- 73 道の駅 竹田

佐伯市

- 74 (有)みやもと
- 75 マックスバリュ佐伯駅前店
- 76 道の駅 やよい

A repeating pattern of white forest icons on a dark brown background. The icons include stylized trees (coniferous and deciduous), mushrooms with water droplets, mountain peaks, deer, and various leaf shapes.

〈発行〉大分ジビエ振興協議会
〈事務局〉大分県農林水産部 森との共生推進室 森林環境保護班
〒870-8501 大分市大手町3丁目1番1号
Tel : 097-506-3876 Fax : 097-506-1766

〈発行年月〉2020年11月