



インターネットでの情報提供	
提供予定日	1月15日

平成27年1月14日(水) 県政記者クラブ配布資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
農村振興課	鳥獣害対策係	小川・小椋	直通 058-272-8422 内線 3175

「ぎふジビエフェア」の開催について

鳥獣による農作物の被害が拡大する中、県内で捕獲されたイノシシ及びシカを地域資源として利活用する動きが広がっています。

今回その一環として、「ぎふジビエ^{*1}」(獣肉)を用いた料理を県内のレストラン等で提供する「ぎふジビエフェア」を、「ぎふジビエ推進ネットワーク^{*2}」と共同で下記のとおり開催します。

※1：野生のイノシシやシカを衛生的に解体処理するための指針として、昨年度県が策定した「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に基づき解体処理された獣肉

※2：ぎふジビエのブランド化を目指して、解体処理業者や飲食店等の事業者、関係団体(県猟友会、県調理師連合会、全日本司厨士協会岐阜支部)、学識経験者及び県が、情報交換や販売促進等の活動を行う組織として平成26年12月18日に発足

記

1 日時 平成27年2月1日(土)～2月28日(金)の1カ月間
(定休日除く) ※上記期間中、各店舗において任意の期間

2 会場 (五十音順)

店名・責任者	開催時期	住所・電話	区分	使用食材
(1) Eau et sel (オー・エ・セル) オーナーシェフ：鬼頭研治 <small>きとうけんじ</small>	2/1 ～ 2/28	岐阜市宇佐3丁目 18-15 058-275-6317	フランス料理	シカ肉
(2) 日本料理 桜梅桃李 代表：玉越勝利 <small>たまごしかつとし</small>	2/1 ～ 2/28	岐阜市本荘西3丁目17 058-252-0011	日本料理	シカ肉
(3) 四川料理 開化亭 シェフ：古田貴達 <small>ふるたかみち</small>	2/1 ～ 2/28	岐阜市鷹見町25-2 058-264-5811	中華料理	シカ肉

(4) キッチン飛驒 取締役：河本敏久 <small>かわもととしひさ</small>	2/22 ～ 2/28 (予定)	高山市本町 1-66 0577-36-2911	ステーキ 専門店	イノシシ 肉
(5) 和食処 崑更 代 表：所 千加 <small>きさら</small> <small>ところ ちか</small>	2/1 ～ 2/28	瑞穂市馬場春雨町 2 丁 目 37-3 058-326-2003	日本料理	シカ肉
(6) TAMAM i YA 伊奈波 代 表：塚田芳之 <small>たまたみ や いなば</small> <small>つかだよしゆき</small>	2/1 ～ 2/28	岐阜市玉宮町 1-2 Y 2 ビル 1 F 058-264-5020	割烹居酒屋	シカ肉
(7) ピアノ ピアーノ ホーナーシェフ：野田幸宏 <small>の だ ゆきひろ</small>	2/1 ～ 2/28	岐阜市栄新町 3-19 058-257-1492	イタリア 料理	シカ肉
(8) ビストロ Mijoter 代 表：小池辰巳 <small>ミジョテ</small> <small>こいけ たつみ</small>	2/1 ～ 2/28	岐阜市日野西 3-1-25 058-249-3561	フランス 料理	シカ肉
(9) Liliane (リアーヌ) 代 表：大脇有人 <small>おおわきゆうじん</small>	2/1 ～ 2/28	可児市土田 4384 0574-25-1159	フランス 料理	シカ肉
(10) LE MiDi (ル・ミディ) ホーナーシェフ：田上克憲 <small>たがみかつのり</small>	2/22 ～ 2/28 (予定)	高山市本町 2-85 0577-36-6386	フランス 料理	シカ肉、 イノシシ 肉

※食材として使用するジビエは、ガイドラインに基づいた解体処理施設である所産業株式会社（揖斐川町谷汲）、ジビエ飛驒高山（高山市）及び飛驒ジビエ清見（高山市）において解体処理されたもの

3 その他

- ・各店舗において実施するアンケート回答者の中から、抽選で10名の方にシカ肉加工品（串カツ・ソーセージ等を予定）をプレゼントいたします。
- ・提供するメニューの詳細については、後日、以下のホームページアドレスにて公開します。

<http://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo-koyo/nogyo/chojugai/>
(県庁トップページ> 産業・雇用> 農業> 鳥獣害対策)

写真：料理イメージ（ミジョテ提供）
シカ背ロース肉のローストと
スネ肉のワイン煮込み盛り合わせ

