噛むほどに〝肉〟を食べているッと感じる喜びを！

鹿＋猪

ソースも最後まで味わいたいロースト（1944円）
ジビエ本来の味が楽しめるバーガーは600円。
ワインとも相性◎

イタリアンでジビエ

因州鹿肉のロースト、因幡のジビエバーガー

ペペネーロイタリア館 ☎0857-27-4736 TakeOut

若桜町産の鹿ロース肉を、鹿骨スープをベースにした香味ソースでいただく自信作のロースト。バーガーは鹿と豚をパティに猪ミートソース仕上げだ。 住 鳥取市弥生町308-2 時 11:30～14:00、18:00～23:00（LO22:00） 休 第1・3・5日曜、第2・4月曜

鹿肉

ジビエの〝美味しさ〟、1600円

口の中で広がるホロホロの鹿肉

若桜の鹿肉の伝説の料理人直伝カリー

お箸でフレンチ ビストロ・フライパン ☎0857-29-1324 TakeOut

フランスの有名店などで修行したシェフのこだわり手作りカレー。若桜町から仕入れた鹿肉をホロホロになるまで煮込み、たっぷりのコクがある味わいは、ワインにもあう逸品だ。住 鳥取市栄町 204-12 時 11:30～14:00、18:00～22:00 休 日曜

鹿肉

本格志向のジビエカレーが、550円

コレ目当てに〝県庁〟に行く人も

若桜鹿カレー（第2・4火曜限定）

鳥取県庁食堂 ☎0857-26-7797

試作を重ね、たどり着いたのは〝ルウあいがけ〟。黒はブラックペッパーを利かせた辛口、黄色はショウガも入れた甘口。鹿肉の噛み応えも十分で、食べだすと止まらなくなること必至。 住 鳥取市東町 1-271 時 10:00～13:45 休 土曜、日曜、祝日

鹿＋猪

「鹿肉は鉄分たっぷり、貧血気味の方におすすめです」とオーナー氏。各600円

食べやすくジビエ初心者にもオススメ

鹿焼肉バーガー、ジビエカレー

やむやむ ☎090-7545-4571 TakeOut

ジビエ好きの女性オーナーお手製の「鹿焼肉バーガー」は、香ばしい鹿焼肉ときざみつぼ漬け入りの自家製マヨネーズの柔らかな味わいが好評。鹿カツ入りジビエカレーはリピーター多し。 住 鳥取市弥生町 323-1 パレットとっとり 1F 時 10:30～18:30 休 月曜

自宅で楽しむ「美味ジビエ」

自宅でも美味しいジビエ！お取り寄せ、お土産で人気の品をお試しあれ。

ジビエ精肉

サンマート
☎0857-38-8001（サンマート本部）

鳥取県東部に8店舗を展開するスーパーマーケット「サンマート」では、年中ジビエ肉を購入できる。猪はスライス、鹿のブロック、スライス、ミンチなど品揃えも豊富。焼肉やハンバーグに使って、いつもと違う味を家庭で堪能してみよう。

鹿＋猪

鹿スモーク

道の駅若桜楽ん坊
道の駅清流茶屋かわはら

若桜の鹿肉をじっくりスモークした逸品。噛むほどに口の中に広がる野趣に富んだ鹿肉の旨味が味わえる。スライスしてカルパチョ、またサラダ・ピザのトッピングとしてもオススメだ。道の駅かわはらでは通販も実施している。

鹿肉

冷凍で販売、解凍していただく。1000円

新たな味の誕生〝鹿ミートソース〟

鹿肉のアーリオ・オーリオ（11月～2月末限定）

SO-JU（ソージュ） ☎0859-36-0567 TakeOut

「鹿しか出せない味」を追求し、若桜町鹿肉のミンチを地元ヒラタケ、自家製野菜ブイヨンとオリーブオイルで仕上げる。香りとコクも牛豚鶏とはまた違う、余韻が残るふくよかな味わいの逸品だ。住 米子市錦町 2-3-1 ホテルアクシス内 1F 時 11:00～15:00、18:00～22:00（LO 各1時間前） 休 日曜

食のみやこ「必食の掟」

シカトはご法度!! とっとりジビエ

これぞ地〝肉〟。森の恵みを大実感

鹿肉

一度食しリピーターの人が実に多いという。昼はサラダ、パン、デザート、ドリンク付きと大充実のコース1620円、単品1280円

今や、鹿、猪は鳥取県の誇る〝お宝食材〟だ。2012年に狩猟者、加工販売者、飲食店が連携した「いなばのジビエ推進協議会」が発足、鳥取市内のスーパーや道の駅で鹿猪肉販売を開始、そして18年には県西部で「ほうきのジビエ推進協議会」も始動、ジビエ振興は全県で進んでいる。

●鹿肉・猪肉 県東南部・若桜町にある解体処理施設「わかさ29（にく）工房」は農水省が定める国産ジビエ認証施設。安全性の高さも鳥取県産ジビエの特徴だ

ジビエ肉は高タンパク&低カロリー、美容によいとされる。これは提供店に食べに猛進するシカないッ！

ジビエ王国・鳥取

鹿肉

彩りも美しいカツ丼は1430円。
鳥取市出身の料理研究家がオーナー

県立博物館内で新感覚の丼を

鳥取鹿肉のチーズカツ丼

カフェ・ダール ミュゼ ☎0857-20-2520 TakeOut

地元出身の料理研究家作、鹿肉の柔らかさと旨味、野菜もたっぷりのったサラダ感覚の丼。カツの中からはチーズがトロ～リ、自家製調味料の濃厚な「黒らっきょうソース」も魅力。 住 鳥取市東町 2-124 時 11:00～17:00（17:00以降は予約営業） 休 不定休

鹿肉

県外から食べに来る人も。
ライス・スープ付きで2500円

鹿の味をたっぷり噛みしめる

鹿肉ステーキセット

こおげの夢豆庵 ☎0858-71-0607 TakeOut

鹿の〝香り〟も楽しめる逸品だ。「鹿肉そのままの味を楽しんでもらいたい」との思いから、岩塩とバターでシンプルに味付け。ひと口ごとに鹿肉の風味を感じるべし。 住 八頭郡八頭町郡家578-13 時 テイクアウト専門。予約のみ営業 ※テイクアウトは当日9:30まで予約可