

自然のめぐみをいただく

ならジビエ

奈良県食と農の振興部豊かな食と農の振興課
TEL:0742-27-7401 FAX:0742-26-6211

ならジビエ

検索



↑ならジビエシンボルマーク

「ならジビエ」のシンボルマークは、奈良県のアルファベットの頭文字「N」に、イノシシとシカをデザインしたもので「おいしいならジビエ提供店」で使用されています。



猪肉のロースト ハーブ味噌漬け



ならジビエ

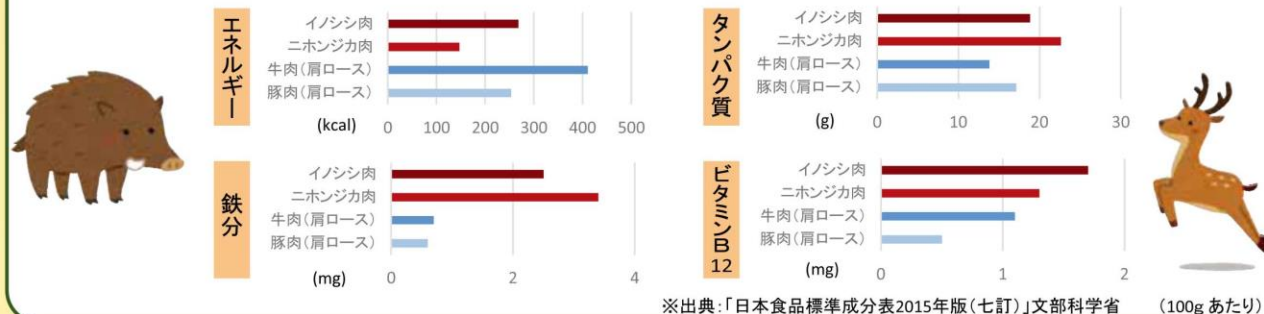
奈良県の豊かな自然のめぐみ

「ジビエ」とはもともとフランス語で狩猟によって捕獲された野生鳥獣やその肉のことを意味します。フランスをはじめとするヨーロッパでは、昔から高級食材として親しまれてきました。日本でもジビエ料理を提供する店が増えています。

奈良県では、県内で捕獲され、食品衛生法等法令を遵守した施設で食用に処理されたイノシシおよびニホンジカの肉を「ならジビエ」と名付け、農作物に被害を与える野生獣を捕獲するだけでなく、地域資源として有効活用を図る取り組みを行っています。

ジビエの栄養成分

イノシシの肉は、鉄分とビタミンB群を多く含んでいます。ニホンジカの肉は、高タンパク、低エネルギーで鉄分を豊富に含み、ヘルシーな食材です。



家庭でもできるならジビエ料理

「ならジビエ」を使った料理を紹介します。レシピも下記URLに掲載していますので、ご家庭でチャレンジしてみてください。(レシピ: <http://www.pref.nara.jp/52161.htm>)



冬キャベツと大和きくならジビエの肉巻きロール



猪肉のすき焼き土鍋ご飯



猪肉の煮込み

おいしいならジビエ提供店

奈良県では、平成28年11月より、食品衛生法等の関連法令を遵守していること、「ならジビエ」の生肉を提供していないこと、およびならジビエ料理を年間3ヶ月以上提供していること等の要件を満たす飲食店(宿泊施設を含む)を「おいしいならジビエ提供店」として登録する制度を運用し「ならジビエ」の消費拡大を推進しています。

登録店の一覧は、<http://www.pref.nara.jp/45787.htm>をご参照ください。



「おいしいならジビエ提供店」のならジビエ料理

「おいしいならジビエ提供店」で提供しているならジビエ料理をご紹介します。



鹿肉のグリル



吉野鹿とお野菜のミートソース和えスパゲッティ



鹿肉竜田揚げ会席



鹿肉のロースト



ジビエ&薬膳風味のグリーンカレー



いの鹿バーグ



猪肉の炭火焼きロースト



猪肉のスモークハム



ぼたん鍋