

# 「おいしいならジビエ提供店登録制度」の概要

- ◎ 県内産の野生獣肉（猪肉や鹿肉、いわゆるジビエ）の利用拡大を図るため、「ならジビエ料理」を提供する飲食店を登録する制度です
- ◎ 登録店の情報は県のホームページに掲載するほか、各種メディアやイベントを通じて積極的にPRします

## 「ならジビエ」について

- 奈良県内で捕獲されたイノシシおよびニホンジカの肉
- 食品衛生法等の法令を遵守した施設で処理されたもの
- 捕獲場所や捕獲者、解体処理日等が明らかなもの
- 人の食用とするもの

## 「ならジビエ料理」について

- 食品衛生法等の法令を遵守した飲食店等で調理されたもの
- 食材として用いるイノシシおよびニホンジカの肉が、全てならジビエであるもの



## 【登録基準】

以下の基準を満たす飲食店（宿泊施設を含む）を「おいしいならジビエ提供店」として登録します

1. 県内に所在する飲食店等、もしくは奈良県にゆかりのある飲食店等であること
2. 食品衛生法等の関係法令を遵守していること、およびならジビエの生肉を提供していないこと
3. 日常的又は定期的に営業していること
4. ならジビエ料理の提供を年間3か月以上実施していること
5. ならジビエの利用状況（仕入れ先や使用量等）や、ならジビエ料理の提供状況（料理名や提供食数等）に関する情報を、定期的に県に報告すること
6. ならジビエに関する情報発信に協力すること

## 【「ならジビエ」シンボルマーク】

おいしいならジビエ提供店は、PR等に使用可能

<商標登録 H29.9.22>



# 【登録するには？】

「登録申請書」を奈良県食と農の振興部豊かな食と農の振興課（下記）に提出してください

（登録規程や申請書はホームページに掲載しております）  
（郵送、FAX、メール、持参のいずれの方法でも構いません）

## ＜登録申請書記入例＞

第1号様式（第4条関係） 20△△年 △月 △△日 奈良県知事 殿 （住所）奈良市登大路町30番地 （代表者氏名）奈良 太郎 <b>おいしいならジビエ提供店 登録申請書</b> 「おいしいならジビエ提供店登録規程」第4条の規定により申請します。 記		（第1号様式 続き） 店名： レストラン奈良 2. お店の情報 店名 レストラン奈良 住所 〒630-8501 奈良市登大路町30番地 業種 洋食店 電話番号 0742-27-7401 <small>※和食店、</small> 宿泊施設の場合はチェックイン・チェックアウトの時間もご記入ください。 FAX番号 0742-26-6211 定休日 月曜日、第3水曜日（祝日の場合は翌日） 営業時間 ランチ11:00～14:30(L.O) / ディナー17:00～21:30(L.O) ホームページアドレス http://○○△△ お店の紹介（100文字程度）※HPに掲載するため、おすめのならジビエ料理の説明・PRもご記入ください。 奈良のまちなかにある大きな看板が目印の洋食レストラン。奈良県産の食材をふんだんに用いたお料理をはじめ、低温でじっくりと丁寧に仕上げた当店自慢の鹿肉のローストは、柔らかなジューシーと大好評をいただいております。 （次ページに続く 2/3）	（第1号様式 続き） 店名： レストラン奈良 3. 登録要件の確認 ▼適合する項目に○印をご記入ください ○ 県内に所在する飲食店等、もしくは奈良県にゆかりのある飲食店等である ○ 食品衛生法等の関連法令を遵守している ※ならジビエの生肉を提供していない ○ 日常的又は定期的に営業している ○ ならジビエ料理の提供を、年間3か月以上実施していること ○ ならジビエの利用状況（仕入れ先や使用量等）や、ならジビエ料理の提供状況（料理名や提供食数等）に関する情報を、定期的に県に報告できること 4. ならジビエの情報 ならジビエの仕入れ先 △△町特産加工組合 ならジビエの年間利用量 イノシシ：10kg ニホンジカ：2.5kg 提供しているならジビエ料理 <table border="1"> <thead> <tr> <th>料理名</th> <th>提供時期</th> <th>1食あたりのならジビエ使用量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>猪バラ肉の産みかみ</td> <td>11月～3月</td> <td>約80g～100g</td> </tr> <tr> <td>鹿肉の炭火焼き</td> <td>通年</td> <td>約120g</td> </tr> <tr> <td>鹿肉のロースト</td> <td>通年</td> <td>約100g</td> </tr> </tbody> </table> 5. 添付資料 ・飲食店営業許可証の写し ( 3/3 )	料理名	提供時期	1食あたりのならジビエ使用量	猪バラ肉の産みかみ	11月～3月	約80g～100g	鹿肉の炭火焼き	通年	約120g	鹿肉のロースト	通年	約100g
料理名	提供時期	1食あたりのならジビエ使用量													
猪バラ肉の産みかみ	11月～3月	約80g～100g													
鹿肉の炭火焼き	通年	約120g													
鹿肉のロースト	通年	約100g													

# 【注意事項】

- ❑ 本登録制度は、「ならジビエ」を利用している飲食店が対象です
  - ・ 食品衛生法上の営業許可（食肉処理業等）を取得していない事業者から購入したジビエは「ならジビエ」にあたらないため、これらを利用している飲食店は登録対象となりません。
  - ・ 食品衛生法上の営業許可を取得している事業者から購入しているジビエであっても、購入時に事業者を確認をとるなど、「ならジビエ」であることを明らかにした上での利用をお願いします。
- ❑ 登録期間は最長約2年間です（登録日の翌々年度の5月31日まで、更新可）
- ❑ 年に1度、実績報告をお願いします
  - ・ 各年度のならジビエの利用量や、ならジビエ料理の提供状況等を取りまとめ、毎年5月末までに奈良県食と農の振興部豊かな食と農の振興課までご報告頂きます

## 【お問い合わせ先・各種申請書提出先】

奈良県食と農の振興部豊かな食と農の振興課  
 美味しい奈良・賑わいづくり推進係  
 〒630-8501 奈良市登大路町30  
 TEL: 0742-27-7401 FAX: 0742-26-6211  
 ホームページ： <http://www.pref.nara.jp/44625.htm>（「ならジビエ」で検索）

