

わかやまジビエ AUTUMN-FESTA 2015

加工品お取り扱い店ガイド

掲載している情報は、2015年7月31日現在のものです。取材調査後、内容が変更されている場合もありますので、予め電話等で確認の上、お出かけください。

料理 料理として提供しているお店 店頭 店頭で販売しているお店

日本イタリア料理協会副会長 齊藤実シェフ監修の下
猪肉・鹿肉2種類の「わかやまジビエソーセージ」が
完成いたしました。お取り扱い店は以下の通りです。

1 多田屋 料理

和歌山市美園町5丁目11-18
☎073-422-2276
【営】9:00~22:00 (L.O 21:30) 【日・祝】9:00~21:00 (L.O 20:30)
【休】年末年始 【P】有 【備考】和歌山駅から徒歩約2分

2 DAY BREAK 料理

和歌山市吉田548 ニュー東和コーポ1F
☎073-432-8872
【営】19:00~27:00 【休】火曜日
【P】無

3 Bar Spark 料理

和歌山市岡内福院東ノ丁11 ジャストナビル2F
☎なし (Facebookページをご参照ください)
【営】21:00~0:00 【休】月曜日~木曜日・日曜日 【P】無
【備考】会員制

4 bar D 料理

和歌山市吉田816 バルファンビルB1F
☎073-499-4668
【営】【ランチ】11:30~15:00 (L.O 14:00)
【ディナー】17:30~【平日】24:00 (L.O 23:30) 【金土】27:00 (L.O 26:30) 【日祝】24:00 (L.O 21:00)
【休】不定休 【P】有 (30台)

5 BAMBU 料理

御坊市湯川町財部664-8
☎0738-23-5335
【営】【ランチ】11:30~15:00 (L.O 14:00) 【ディナー】17:30~22:00 (L.O 20:30)
【休】月曜日 【P】有 (10台)

6 小又川温泉 元湯 楽酔舎 料理 店頭

田辺市龍神村小又川343
☎0739-79-0161
【営】11:00~14:00 【休】第1・3水曜日 【P】有 (8台)
【備考】鹿肉ソーセージのみ

7 道の駅龍神 ウッディプラザ木族館 店頭



8 道の駅ふるさとセンター大塔 店頭

田辺市龍神村龍神170-3
☎0739-79-0567
【営】9:00~17:00 【休】無休 (4~11月)・毎週水曜日 (12~3月)
【P】有 (45台)

9 ミルク&ビアホール九十九 料理

西牟婁郡白浜町3309-22 銀座ビル1F
☎0739-43-0702
【営】18:00~24:00 (L.O 23:30) 【休】火曜日・大雨の日・2月
【P】有 (8台)

10 串本ロイヤルホテル1F ティーラウンジ コーナー 料理

東牟婁郡串本町サンゴ台1184-10
☎0735-62-7771
【営】9:00~18:00 【休】なし 【P】有 (屋外駐車場 乗用車171台)
【備考】要お問い合わせ

わかやまジビエ AUTUMN-FESTA 2015 わかやまジビエ オータムフェスタ2015



2015.9/25(金) ▶ 10/26(月)

ジビエってちょっと高級と思っていませんか？
まずはジビエを気軽に食べてもらうためにシェフたちが腕をふるった
“ジビエメニュー”をこの機会に是非ご賞味ください。

開催場所

和歌山県内の
各協賛飲食店及び宿泊施設にて開催

和歌山ジビエプロモーションチーム



和歌山ジビエプロモーションチーム
主催 ● 和歌山県・株式会社JT B 西日本 和歌山支店 緊急雇用創出事業 臨時特例基金活用事業 和歌山ジビエプロモーションチーム
〒640-8033 和歌山県和歌山市本町1丁目43 和歌山京橋ビル7F (株式会社JT B 西日本 和歌山支店内)
TEL ● 073-400-2696 / FAX ● 073-422-9632 / E-mail ● wakayama_jibier@yahoo.co.jp

和歌山ジビエプロモーション事業は、和歌山県がジビエの普及に関する取組として平成27年度緊急雇用創出事業臨時特例基金活用事業を活用してJT B 西日本 和歌山支店に委託している業務です。



ジビエってカラダにいいの？

和歌山信愛女子短期大学 食物栄養専攻
管理栄養士 若林一花先生

女性やダイエット中の方にいいんです！

シカ肉の「カルニチン」と「鉄分」と「カルシウム」がいいんです！

●体内において脂肪酸の燃焼に深く関わるアミノ酸の一種であるL-カルニチン。シカ肉にはこの成分が多く含まれているんです。(この成分は体内でも合成されますが、加齢とともに合成能力が減少するため、年齢と共に肥満体質になりやすくなります。)

また、シカ肉は、低脂肪で高タンパク質であることや、鉄分が牛肉の2倍以上、カルシウムは豚肉や鶏肉の5倍以上も含まれるため、女性や減量中の方にはとても適している食材です。

低脂肪! 高タンパク質!!

シカ肉は「高たんぱく」で「脂肪酸バランス」がいいんです！

●私達には、体内で合成できない脂質の成分があり、それらを食事から摂り入れる必要があります。これを、「必須脂肪酸」と呼んでいます。

n-6系やn-3系と呼ばれる脂肪酸の種類があり、それらの割合が悪かったり摂りすぎると、動脈硬化や生活習慣病を起こします。シカ肉は、このn-6系とn-3系との脂肪酸バランスが非常によいため、虚血性の心疾患リスクを軽減すると言われています。また、牛肉や豚肉などに比べ、脂質の含有量が約1/4と少なく高たんぱく質な食材です。美味しくダイエットするならシカ肉ですね!

ダイエットに最適!

シカ肉は女性や
ダイエット中の方には
とてもオススメです!

疲労回復やアスリートにいいんです！

シシ肉は「タウリン」と「ビタミン」が豊富でいいんです！

●疲労回復や脂肪の燃焼、心臓機能の強化や肝臓機能の改善、血中コレステロールの低下などの効果をもつアミノ酸の一種であるタウリン。シシ肉のタウリン量は、牛肉や豚肉よりも数倍多く含まれており、また、体の代謝に必要な不可欠なビタミンB1、B6も多く含まれています。つまり、シシ肉はアスリートにフィットした食材と言えます。

ファイト! イッパーツ!!

シシ肉の「カルノシン」と「アンセリン」がアスリートにいいんです！

●私達は、運動すると疲労し、筋肉が痛く感じる事がしばしばあります。これは、体からエネルギーを取り出した後にできる乳酸が筋肉中に多く残るからです。乳酸を抑制するアミノ酸であるがカルノシンやアンセリン。シシ肉には、アンセリンが豚肉の約2倍も含まれており、シシ肉を食べることで筋肉の疲労回復に期待ができます。さらに、カルノシン、アンセリンの強い抗酸化作用により、生活する中で細胞を傷つける活性酸素から体が守られ、疲労や老化などを妨げます。まさにアスリート向け!

筋肉の疲労回復に!

シシ肉は
スポーツに励む
人には特にオススメ
したい食材です!

飲食店ガイド

- 和歌山市エリア
- 岩出・紀の川・伊都エリア
- 海南・有田エリア
- 御坊・日高エリア
- 田辺・西牟婁・東牟婁エリア

掲載している情報は、2015年7月31日現在のものです。取材調査後、内容が変更されている場合もありますので、予め電話等でご確認の上、お出かけください。

1 IL TEATRO

イタリアン

和歌山産猪のサルシッチャ
(イタリアンソーセージ)
1,200円(税込)

ソーセージにしているので食べやすく濃縮したうま味が楽しめます。

和歌山市吉田830 オードリービル1F
☎073-433-7511
【営】18:00~26:00 (L.O 25:30)
【休】月曜日 【P】無

2 地魚・和食キッチン おぎん

和食

いのじゃが!(ディナーのみ)
780円

和食定番!肉じゃがを一味違う猪肉でお楽しみ下さい。
※要予約

和歌山市雑賀町127番地
☎073-426-7765
【営】【ランチ】11:30~14:00 (L.O 13:30)、【ディナー】17:00~23:00 (L.O 22:30)
【休】不定休 【P】無

3 オテル・ド・ヨシノ

フレンチ

和歌山のいのししを使ったパテ
3,700円~のコースで
運べる前菜に入っています。

和歌山産のいのししを使ったパテをご用意しております。
※予約がおすすめ

和歌山市手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F
☎073-422-0001
【営】【ランチ】11:30~14:00 (L.O 14:00)、【ディナー】17:30~21:00 (L.O 21:00)
【休】月曜日・第2火曜日(祝日の月曜日は営業、振替で火曜日定休) 【P】有
【URL】http://www.hoteldeyoshino.com

4 かるとふる

居酒屋

**イノシシ肉の
ゲーラッシュオムライス**
1,080円

ドイツの煮込み料理「ゲーラッシュ」をイノシシ肉で作りました。
※週末は予約がおすすめ

和歌山市太田2丁目14-9 アズマ太田ビル1F
☎073-474-3600
【営】17:30~23:00 (L.O 22:00) 【休】日曜日・連休の場合は翌月曜日
【P】有 【URL】http://wakayama-kartoffel.jimdo.com/

5 わかやまDining紀州蔵

居酒屋

紀州猪肉の坦々麺
880円

猪肉を胡麻油と独自の調味料で甘辛く炒め硬めの細麺にトッピング。※要予約

和歌山市十二番丁23 U-bldg23 1F
☎073-496-4427
【営】17:30~26:00 (L.O 25:30)
【休】月曜日 【P】無

6 京橋デュッセル

鉄板焼ステーキ

テリーヌ、ミンチボール
(ディナーのみ)
コース料5,000円~

自家製鹿肉のテリーヌやミンチボールをコース前菜としてご用意します。※予約可

和歌山市駿河町48-1
☎073-433-1700
【営】【ランチ(金・土・日)】11:30~15:00 (L.O 13:30)、【ディナー】17:30~23:00 (L.O 21:30)
【休】定休日なし(臨時休業有) 【P】有(市営駐車場)補助有 近隣のコインパーキングをご利用下さい

7 中国酒家 くらう

中華

**厚揚げと野菜の
しし肉ミンチあんかけ**
800円

シシ肉ミンチの独特な味わいを中華風にアレンジしました。
※コース料理は要予約(前日迄)

和歌山市元寺町2-13
☎073-428-0099
【営】【ランチ】【日・祝日】11:30~14:00 (L.O 13:45)、
【ディナー】【月~土】17:00~26:00 (L.O 25:30) 【日・祝日】17:00~23:00 (L.O 22:30)
【休】不定休 【P】有(契約コインパーキング複数台)

8 Jindari plus

鉄板焼き

イノシシ肉のサルシッチャ
720円

イノシシ肉を使った自家製のソーセージです。

和歌山市畑屋敷兵衛ノ丁11
☎073-427-4569
【営】17:00~24:00 (L.O 23:00)
【休】日曜日 【P】無

9 CELL BLOCK

多国籍

猪バジルライス
1,200円(税込)

バジルの爽やかさと猪のうま味がガッツリ食べられますよ。

和歌山市中之島2356
☎073-433-6577
【営】18:00~28:00 (L.O 28:00)
【休】日曜日 【P】無