

みやざきジビエフェア 2024-2025 参加店紹介

県内21店舗で美味しいジビエ料理が楽しめます！
スタンプシールを集めてステキな賞品を当てよう！ 詳しくはP09参照

1 フェニックス・シーガイア・リゾート

宮崎市

宮崎シーガイア「勝ち飯®」スポーツ合宿プランで
宮崎県産ジビエメニューを提供開始!!

フェニックス・シーガイア・リゾートが、スポーツ科学研究と「勝ち飯®」でトッパスリートを支える味の素株式会社とタッグを組んで、
最適なトレーニング環境をご提供する、宮崎シーガイア「勝ち飯®」スポーツ合宿プラン。ここに宮崎県産（西米良村産）ジビエを活用した「イノシシ肉の麻婆豆腐」と「シカ肉のそばろ煮(井)」が合宿食事メニューとして加わりました。



Menu 提供期間：通年
イノシシ肉の麻婆豆腐
イノシシ肉は、豚肉と比較して、たんぱく質や脂質は同じ含有量であるにもかかわらず鉄分やビタミンB12が多く含まれており、疲れたカラダへの御褒美として最適です。



Menu 提供期間：通年
シカ肉のそばろ煮(井)
シカ肉は、牛肉と比較して、鉄、たんぱく質、ビタミン群が多く含まれるにもかかわらず脂質が少なく、質のよい筋肉を作るのに役立つため、成長期の子供やハードトレーニングを行うアスリートに最適です。

宮崎シーガイア「勝ち飯®」スポーツ合宿プランのご予約・お問合せ

フェニックス・シーガイア・リゾート団体予約課

TEL:0985-21-1062 FAX:0985-21-1022

URL:https://seagaia.co.jp/mice-camp/camp/817



2 Japanese Restaurant りょう

宮崎市

宮崎の天然鹿肉、猪肉を宮崎餃子にしました。低カロリーで高タンパクの猪肉、鹿肉を宮崎の野菜たっぷり包み込みジュシーながら何個でも食べられる餃子に仕上がりました。是非、ご賞味ください。



Menu
イノシシ餃子 500円(税込)
シカ餃子 500円(税込)

提供期間：2024年11月16日~2025年2月16日

micc ●カリノ ●山形屋 ●メガドンキ ●みやざきアートセンター ●おかしの日高 ●至市役所
TEL.0985-26-1515
宮崎市橋通西3丁目1-24
https://ryo-gaeden.com
17:00~24:00(LO 23:00)
無休

3 ふるさと料理 杉の子

宮崎市

鉄砲で仕留めた天然猪のみを使用。山の芋や木の実を食べしっかり肥えた猪は冬一番のご馳走です。杉の子は猪塩焼き猪鍋で宮崎ジビエをお楽しみください。



Menu
猪鍋コース 6,600円(税込)
猪塩焼き 2,200円(税込)

提供期間：2024年11月16日 ~ 2025年2月16日

●県庁前 ●県庁 ●クイズストリートホテル ●市役所 ●橋通
TEL.0985-22-5798
宮崎県宮崎市橋通西3丁目1-24
https://www.miyazaki-suginoko.net/
17:30~22:00
日曜日

4 長日川

宮崎市

山の中に建つ1軒宿。山の木の実を食し育った香り豊かな猪肉を使用。じっくり煮込んだ猪鍋は太白みそと相性バツグン。炭火焼は囲炉裏でゆっくりと焼きながらお楽しみください。



Menu
鍋 2,500円(税込)
猪炭火焼 1,800円(税込)

提供期間：2024年11月15日~2025年5月15日

TEL.0985-86-1192
宮崎県宮崎市田野町乙11297
https://www.miyazaki-nagahigawa.com
11:00~15:00(LO 13:30) 夜 17:00~21:00(LO 19:00)
休 月曜日

5 UPPER YARD 青島店

宮崎市

鹿肉をスパイスでメキシコ風の味付にしタコスにしました。マサ粉(トウモロコシ粉)から捏ねたトルティーヤの香りと相性抜群です。



Menu
鹿ジビエのタコス 450円(税込)

提供期間：2024年11月16日 ~ 2025年2月16日

TEL.0985-66-1380
宮崎県宮崎市青島2-2-7 海洋館3号
https://upperyard.shopinfo.jp
11:30~16:00(LO15:30) 18:00~22:00(LO21:00)(水・土曜日のみ)
休 火曜日

6 大吉ラーメン

宮崎市

旧国道10号(花ヶ島)線沿い。花ヶ島バス停から徒歩1分。駐車場10台あり。椎葉村から直送の狩猟イノシシ肉を店内加工したチャーシューのとろける食感が特徴です!



Menu
特製猪ラーメン 1,700円(税込)

提供期間：2024年12月1日 ~ 2025年2月28日

TEL.0985-27-6994
宮崎市花ヶ島町赤江町1377
www.facebook.com/daikichiramen.miyazaki
10:30~売り切れ次第終了
休 木曜日+不定休

7 Dining & Wine Bar Botte

宮崎市

鹿のランプは、一頭から数百グラムしかとれない希少な部位。赤身肉の旨味が強く、お肉らしい味わいを楽しみ頂けます。



Menu
にしめらジビエ 鹿肉のグリル 1,800円(税込)
にしめらジビエ 鹿肉のロースト 1,000円(税込)

提供期間：通年

TEL.0985-64-8696
宮崎県宮崎市橋通西3丁目3-15 第2階ビル3F
https://wineparis16.co.jp/smartphone/page57.html
18:00~25:00(LO23:00)
休 日曜日

8 GIGLI(ジージリ)

宮崎市

厳選された鹿肉を使用し、丁寧に4日間かけて煮出したコンソメスープです。



Menu
鹿のトリプルコンソメスープ(コース料理の一品として提供)
●ジビエコース 10,000円(税込)
●スペシャルジビエコース 15,000円(税込)

提供期間：2024年10月上旬 ~ 2025年3月下旬

micc ●カリノ ●山形屋 ●エプラインホテル ●MEGAドンキホーテ ●一番街 ●若草通 ●みやざきアートセンター
TEL.0985-55-0780
宮崎県宮崎市中央通3-22 高野ビル1F
https://gigli-miyazaki.com
18:00~22:00(LO20:30)
休 不定休

9 イタリア料理とワイン Pinoli

宮崎市

シカ肉を手切りでミンチにしたものを香味野菜とイタリア産の赤ワインでじっくり煮込みました。アルデンテのスパゲッティと合わせています。



Menu
シカ肉のラゲースソースのスパゲッティ 1,500円(税込)

提供期間：通年

micc ●カリノ ●山形屋 ●一番街 ●若草通 ●みやざきアートセンター ●お菓子の日高
TEL.0985-86-6696
宮崎市上野町8-5 ワキシンビル2F
https://fbm4700.gorp.jp
18:00~24:00(LO23:30)
休 火曜日

※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。

※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。