



Let's eat gibier



千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」



おいしいものを
食べにいこう!
**房総
ジビエ**
Boso Gibier



房総ジビエフェア

2020冬

2020.2.1 sat ▶ 2.29 sat



68店舗にて
開催中!

千葉のごちそう「房総ジビエ」。
イノシシ・シカ肉を使ったオリジナルメニューが競う登場!
ジビエを食べる豪華賞品を当てる
プレゼントキャンペーンも開催!
おいしいジビエを
あなたも味わってみては?



Join the Campaign

房総ジビエコンテスト2020出場メニュー!

(令和2年1月20日実施)

応募のあったメニューの中から、選ばれた優秀作品5メニュー!



千葉県
産
豚



風道(千葉県佐倉市)
いのししの角煮の天ぷら 地元野菜を添えて
鮎川 博也

天ぷらのサクッとした食感の後に、とろけやすいしし肉、出汁、鮎川が
染み出す。佐倉の産物、漬物、湯、野菜など地元産にこだわった一品。

千葉県
産
水産
品
長
賞



オステリア レ・テッレ(千葉県船橋市)
千葉の里山 鹿のフォアグッチーニ
大野 智介

鹿と特産風味のラビオリ、七草と米のクレマ、程出汁香る
ジビエのコンソメ、イタリア料理と千葉の文化の息を一つに。



PRESENTE Sugi(千葉県佐倉市)
おい漬った。。。2019冬
杉田 雄雄

鹿の肉と椎茸、血皮のほか、夏の漬けた千葉産産の
材料を使い、千葉産育ちの鹿そのものを表現。焼き
物とスープが一度で二重楽しめる。



Osteria Il Faro(千葉県船橋市)
猪サシツツヤのロール鹿キャベツ
佐々木 剛

ビエマの豚土料理カブネが原型、地元農家が
栽培した黒キャベツでアレンジ。ソースにすみ
市の高級牧場の取卵の青空ブルーチーズを使用。



イタリアレストラン オリベト(千葉県佐倉市)
鹿とごぼうの房総'Staltaler'のなめらうー
鈴木 寛美

千葉の特産で風味付けし、ごぼうと薄花生で食感
を、房総発祥のなめらうを産で再現。お酒に合う
前菜に仕立てた一品。

房総ジビエとは?

「ジビエ」はフランス語で「gibier」で、狩猟で得た野生鳥獣の肉のことです。千葉県では平成28年度から、県内で捕獲されたイノシシやシカの肉を「房総ジビエ」と名付け、その消費拡大を推進しています。これは県内で増加傾向にある野生鳥獣による農作物への被害対策の一環として取り組んでいる事業です。「房総ジビエ」は、「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」に沿って加工・処理された安心なお肉にのみ与えられるブランド名です。

房総ジビエの魅力

ジビエ料理は、フランスでは古くから貴族たちに愛され、今でもごちそうの定番となっています。「房総ジビエ」は、適切に加工・処理されているため、安心して、味わい深く、香ばか食べる牛肉や豚肉とはひと味違うおいしさがあります。また、イノシシ・シカ肉には疲労回復に有効と言われるアンゼリオン、シカ肉には脂肪燃焼に必要とされるカルニチンが豊富に含まれます。

房総ジビエを食べ
てプレゼントを
当てよう!

千葉県産品をプレゼント!

フェア期間中、参加店舗で「房総ジビエ」料理を召し上がった方で、アンケートにお答えいただいた方の中から
抽選で合計80名様にプレゼント!



A賞 八咫生麦 「房総ジビエ」
加工セット 30名様
B賞 シンジャーール 25名様
C賞 「0000」
結合せせせせ 25名様

応募締切: 令和2年
3月2日(月)当日消印有効

※賞品写真はイメージです。賞品は一部変更となる場合がございます。
お受け取りいただかなかった場合は返送が無効となる場合がございます。
※抽選日は応募はありますが、重複して当選はできません。
当選者の発表はプレゼントの発送(3月)をもってさせていただきます。

詳しくは
「房総ジビエフェア」
HPへ!



千葉県
産
ジビエ
フェア

さあ、お肉の
おいしさ
を味わおう!

運営事務局: (株)オニオン新聞社 〒260-0013 千葉県中央区中橋3-3-1 7F 1F 海一生命ビル5F tel.043-201-8811
主催: 千葉県農林水産部流通販売課 〒260-8567 千葉県中央区市場町1-1 tel.043-223-3085

このイベントには協賛している情報は、時に更新がなされる場合があります。最新情報は各参加店舗にてご確認ください。