

# おすすめ のお店

春野町の  
ジビエが  
食べられる



## 春野町内のお店

### 春野いきいき天狗村

(天竜区春野町堀之内)

### まるなる

(天竜区春野町領家)

美味しいジビエを食べに  
お出かけしてみませんか？

## 春野町外(浜松市内)のお店

### 34DINER

(中区大工町)

### 鴨家キッチン

(中区鴨江)

### 船明荘

(天竜区船明)

春野への  
ドライブで！

美味しい  
ビールと一緒に！

特別な日の  
お祝いに！

ゆったりと  
自然を感じながら！

お気に入りのお店を探してみたいはかがでしょうか？

発行：春野町美しい茶園でつながるプロジェクト推進協議会

掲載内容は平成30年2月現在の情報です。最新情報は各店舗へ御確認ください。

## 昔から食べられてきた歴史ある食材

### ジビエ って何？

- 「ジビエ(gibier)」とは、フランス語で野生鳥獣の肉を意味する。
- ヨーロッパでは、貴族が狩猟により捕獲された肉を食べて、現在も高級食材として扱われている。
- 日本でも、山間部では昔から食べられており、「ぼたん鍋(いのしし鍋)」や「もみじ鍋(シカ鍋)」という食文化がある。
- 野生鳥獣による農産物の食害が拡大し、近年、「ジビエ」が注目されるようになった。
- 捕獲した野生鳥獣を適切に処理し、おいしく食べることで、野生鳥獣が「害鳥獣」から、「地域資源」となる。

## 野生だからこそその魅力がたくさん

### ジビエ の特徴

- 自然の恵みがつまった「うまみ」がある。
- 野山を駆け回り、草や木の実といった天然のエサを食べていたため、脂肪が少なく、栄養価が高い。特に鉄分やビタミンが多く含まれている。
- 捕獲時期や性別、年齢、育った環境により個体差がある(個性があり、肉質が異なる。)
- 調理の際は、十分に加熱する(食中毒の防止)。

## 春野の美味しいジビエの拠点

### ジビエ工房 ジミート



- 春野町にあるジビエの解体加工施設。
- 地域で捕獲された野生獣を「山の恵み」として提供し、有効利用を図っている。
- 鮮度を保つため捕獲後、速やかに(1時間以内)に施設へ搬入され、処理している。
- 徹底した衛生管理と品質管理のもと、部位別に整形し、取引先へ卸している。
- 「ジビエ(生肉)」取扱店舗



JA遠州中央ファーマーズマーケット(「天竜 山の市(天竜区二俣町)」  
「見付どっさり市(磐田市見付)」  
「磐田南部どっさり市(磐田市前野)」  
くまの親子(「春野いきいき天狗村」併設直売所 天竜区春野町)  
杉川スタンド売店(天竜区春野町)

「ジミート」お問い合わせ先  
T E L : 070-2218-2047(直通) F A X : 053-984-0320  
メール : info.gibier.gimeat@gmail.com H P : <http://yamanomura.r362.net/>

# 春野町のお母さんの味が楽しめるお店 春野いきいき天狗村

## ジビエが購入できる直売所を併設



ゆったりとした店内

春野町内でいち早く、ジビエを取り扱い始めたお店。猟師からシシ肉を購入したのがきっかけ。その後、業者から仕入れ、しし汁を提供していたが、安定供給が難しく、一時、中断していた。町内にジビエ工房「ジミート」ができたことをきっかけに、再開した。シシ肉だけでなく、シカ肉の取り扱いもはじめ、直売所では生肉も購入できる。ジビエの他、人気商品のお茶入り生クリームどら焼きやマドレーヌもおすすめで、買い物も楽しめるお店。

## おすすめジビエメニュー

地元春野町のお母さん達が調理し、親しみやすいメニューと味つけ。ジビエを手軽に食べられる。



鹿焼き肉定食  
1,400円(税込)

ボリューム満点だけれど、油が少なくヘルシーで、女性でもペロリと食べられる。



いのしし丼  
1,400円(税込)

お肉をがっつり食べたい方におすすめ。野菜も入っていて大満足の一杯。



山鹿カレー  
1,000円(税込)

お肉や野菜が軟らかく煮込まれた甘口のカレー。お子様からお年寄りまで幅広い世代に人気。

TEL : 053-985-0501

住所 : 浜松市天竜区春野町堀之内1454-2

営業時間 : 11:00~14:30

直売所/9:30~17:00

休み : 木、金曜日

直売所は無休

予約 : ある方がよい(電話予約)

座席 : テーブル32席、座敷24席

駐車場 : 40台

アクセス : 秋葉バスサービス/平野原公会堂前  
下車徒歩約1分

車/浜松駅より約70分

カーナビは「熊切製茶」で検索



# こだわりのお蕎麦とジビエのコラボが楽しめるお店 まるなる

## 自家製粉の香り豊かな蕎麦

2017年6月にオープンした自家製粉にこだわったお店。蕎麦は、在来種を中心に仕入れ、毎朝、その日に提供する分だけを製粉している。蕎麦の状態により、熟成期間、挽き方、打ち方、水加減、太さ、茹で時間を調整し、もちもちとした食感と香りを最大限に引き出している。新メニューの開発にも余念がなく、これまでの調理経験を活かし、ダシやト



春野町の自然が感じられる落ち着いた雰囲気のお店

ッピングも最高の状態で調理する。豊かな自然があふれる春野町で、緑の香りも楽しみながら空気と一緒にすすると、美味しさが増すという。店主の思いが詰ったこだわりの蕎麦を食べられる。

## おすすめジビエメニュー

ジビエの魅力は、味の深みと噛んだ時に広がる香りで、蕎麦に通ずるものがあるという。「春野 つくね稲荷そば」は、シシ挽肉とブタ挽肉の肉詰め油揚げがのった蕎麦。豚肉を合わせ



春野 つくね稲荷そば  
《冷たいそば》1,300円(税込)



春野 つくね稲荷そば  
《温かいそば》1,300円(税込)

た蕎麦。豚肉を合わせることで、ふっくらとした食感とジューシーさが増している。また、練り味噌のトッピングにより食べやすく仕上げられている。半熟玉子天ぷらにからめて食べても楽しめる。

TEL : 053-985-0588

住所 : 浜松市天竜区春野町領家1136-1

営業時間 : 11:00~14:00

※そばが終わり次第終了

休み : 木曜、第3水曜日

予約 : 不要

座席 : テーブル20席、座敷10席

駐車場 : 15台

アクセス : 遠鉄バス/停和田之谷下車 徒歩約7分  
車/浜松駅より約60分

# 街外れの洋酒食堂 34DINER

## お酒と一緒にジビエが楽しめる

2017年4月にオープンしたお店。店名の「34(サン・シー)」は、「SUN & SEA」を意味し、



緑いっぱいのお店外観

欧風のおしゃれな店内

大地が生んだ自然の恵みを味わってほしいというオーナーシェフの思いがこめられている。

野菜は、浜松産有機野菜にこだわり、旬の野菜も味わえる。26時までの営業で、ジビエと一緒に種類豊富なクラフトビール、ワインを飲みながら、ゆったりとした時間を過ごせるお店。

10名～貸切もO.K.

## おすすめジビエメニュー

素材を活かし、塩とスパイスを中心とした味つけで、ジビエ本来の味をカジュアルに楽しめる。



ジビエの前菜の盛り合わせ  
1,160円(税抜)～  
レバー、ベーコン、ハツ  
+シェフおすすめ2品、  
さらに鹿肉のパテも付き  
ジビエづくしの前菜。



猪の自家製生ソーセージ  
1,050円(税抜)  
肉の香を大事に、じっくり  
熟成させたソーセージ。付  
け合わせのマッシュポテト  
をリップして食べても楽し  
める。



鹿もも肉のロースト  
2,300円(税抜)  
軟らかくジューシーな鹿肉と  
たっぷりの季節野菜に、鹿の骨か  
らとったスープを使った甘酸っぱ  
いソースがかかったボリュームの  
ある一品。

TEL : 053-452-5880  
住所 : 浜松市中区大工町311-18  
第一ビル1階

営業時間 : 18:00～26:00  
休み/日曜、不定期で月曜

HP : <https://34diner.owst.jp/>

予約 : どちらでも可  
(予約する場合は電話又はHPから)

座席 : テーブル10席、個室有 (2、3名)

駐車場 : なし

アクセス : 遠鉄バス/教育文化会館下車 徒歩約2分  
浜松駅 徒歩約10分



# 身体にやさしいごはんのお店 鴨家キッチン

## 「フォレストガーデン」見学も魅力

ジビエ料理の他、自然の若い森をモデルとした「フォレストガーデン」も見学できる。



お出迎え看板 フォレストガーデン

食べられるものや暮らしに使えるもので埋め尽くされたお庭で、果樹などの収穫物は、土間の台所で調理し、提供される。

ジビエは、店主自らがジビエ工房「ジミート」でアルバイトをし、解体したものを仕入れ、その他の食材は地元のものを中心とし、食材にこだわっている。「庭の恵み」を感じながら、築50年の趣きあるお部屋で、ゆったりとした時間が楽しめるお店。

## おすすめジビエメニュー

自然の恵みを大切にした「身体にやさしいごはん」が食べられる。月ごとにテーマが変わり、行くたびに新しい味を楽しめる。

ランチ：1,500円(税込)、フォレストガーデンツアー＆ランチ：2,000円(税込)



ジビエカレー

骨を8時間以上煮込んで取ったスープに、軟らかく煮込まれたお肉、更にローストがトッピングされ、ジビエ尽くしの一品。



武士飯

明智光秀の猪汁など、戦国武将のエピソードにちなんだ料理が楽しめる。



アイヌ飯

アイヌ民族の食事を再現した一品。メインは、お塩やイナゴソースで味付けしたシカ肉ハンバーグ。

TEL : 090-3951-6753

メール : kamoie.daidokoro@gmail.com

住所 : 浜松市中区鴨江町2-38-20

営業日 : 月2回(ブログ確認)

ランチ/11:30~14:00

ガーデンツアー/10:30~ (45min)

ブログ : <http://maoko70.hamazo.tv/>

予約 : 必要 (電話又はメール)

座席 : 座敷10席

駐車場 : 4台

アクセス : 遠鉄バス/「根上り松」下車

徒歩約3分

車/浜松駅より約15分

# 本格フレンチが楽しめるお店 船明荘

## 豊富なジビエ料理が魅力な本格フレンチ

70年続く老舗。もともとは料理旅館だったが、2005年に現オーナーシェフがフランス料理店としてリニューアル。店内は明るく、外にはテラス席もあり、お子様からお年寄りまで幅広い世代の方が、気軽に本格フレンチを食べられる。

地元の食材にこだわり、提供される野菜は、ほとんどが天竜産。ジビエも、地元食材の1つとして昔から扱ってきた。長年の経験を活かし、個体や部位に応じて、最高の状態で提供している。近年は、お客様のニーズに応え、ジビエメニューが増え、前菜からメインまで、ジビエづくしのコースも楽しめる。



広々としたお店外観



明るく温かい雰囲気の内

## おすすめジビエメニュー

ジビエの魅力は、人が手を加えたものではなく、自然のままのものだということ。身構えず、昔から食べられてきたあたり前の食材として、味わってもらいたいという。昼、夜ともに2,900円(税込)~



イノシシのテリーヌ  
(前菜)

シシ肉のみ、色んな部位を合わせて作ったテリーヌ。前菜とは思えないボリュームも魅力。



イノシシとシカのクレピネット  
(メイン)

イノシシの骨から取ったスープで作ったソースと香辛料が、肉の味を引き立てている。

TEL : 053-925-2039

住所 : 浜松市天竜区船明175-1

営業時間 : ランチ/12:00~14:00

ディナー/18:00~20:00

休み : 毎週月曜、月2回火曜

祝日営業 (ブログを確認)

ブログ : <http://funagirasou.hamazo.tv/>

予約 : 必要 (電話)

座席 : テーブル25席

駐車場 : 30台

アクセス : 遠鉄バス/船明下車 徒歩約3分  
車/浜松駅より約50分