

あわじびえ 阿波地美栄まつり

山の恵みと料理人の技が織りなす
至極の供宴

2026 11/15(日) → 2027 1/31(日)

徳島県内で捕獲したシカ・イノシシを有効活用し、
“地域が美しく栄えて欲しい”との想いから名付けられた『阿波地美栄(あわじびえ)』。
徳島の自然が育んだジビエが多彩なメニューとなって登場!
おいしくて、栄養価も高いジビエグルメをご賞味あれ。

※料理内容は一例です。肉の仕入れ状況によって
メニューが異なる可能性がありますのでご了承ください。

阿波地美栄をご家庭でも楽しめる、
加工食品セットや
ペットフードなど
すてきなプレゼントが
抽選で当たる!

画像はイメージ



阿波地美栄まつり



参加店などの詳細は
こちらから

簡単3STEPで素敵なジビエのプレゼントが当たる! 阿波地美栄プレゼント企画も同時開催

キャンペーン期間中に『阿波地美栄まつり』参加店舗を1店舗以上まわり、応募フォームで送信。抽選で15名様にジビエの加工食品やペットフードなどプレゼント!



▲コースター ※画像はイメージ

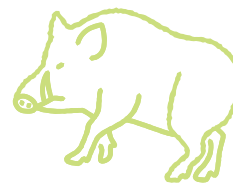
まつりの
参加店にある
コースターを
ゲット

コースターの
応募フォーム
(二次元バーコード)
を読みこむ

フォーム内の
質問項目に
答えて、
送信!



※プレゼントの発送は
2月下旬ごろを予定しています



『あわじびえ 阿波地美栄』とは

徳島の自然へのエールを、ひと皿に。

あわじびえ
「阿波地美栄」という、おいしい約束。

「阿波の地が、美しく栄えるように」。『阿波地美栄(あわじびえ)』という名前には、そんな願いが込められています。

もともとは、農作物を守るために捕獲されたシカやイノシシたち。いただいた命を無駄にせず、地域の「資源」として生まれ変わらせることはできないか…。そんな想いから、このブランドはスタートしました。

ここにあるのは、制度だけではない、人の物語です。一番のこだわりである徳島県独自の厳しい衛生基準。それが生むのは、驚くほどクリアで滋味深い味わいです。「ジビエは癖が強い」という思い込みは、一口食べれば心地よく裏切られることでしょう。さらに、その輪は地域全体へ広がっています。地元の高校生たちとジビエの新たな活用方法を考える授業や、『阿波地美栄まつり』を開催するなど、地域全体で「命をいただく文化」を大切に育んでいます。

今回の『阿波地美栄まつり』の開催に合わせて、徳島県認定の「うまいよ！ ジビエ料理店」をはじめ、阿波地美栄を扱う各店自慢のジビエ料理が勢揃いします。

ぜひ、この機会にプロが仕上げるこだわりの一皿を味わってみてください！

阿波地美栄

AWA GIBIER



ジビエのお肉は栄養の宝庫

おいしく食べて、健康に

自然の野山を駆け巡って育った、シカやイノシシのお肉には私たちの体にいい栄養成分が多く含まれています。高タンパクでヘルシーなため、美容や健康促進、アスリート食としてもとても注目されている食材です。



シカ肉は牛肉と比べて、**脂質が1/6、カロリーも半分以下**なのに**鉄分は2倍！**と豊富。**貧血や冷え性を予防**する働きがあると言われています。

イノシシ肉は脂質やタンパク質が**豚肉とそれほど変わらないのに、鉄分は4倍。ビタミンB12が3倍**多く含まれています。

