

# AWA GIBIER GUIDE BOOK

あ わ し び え  
**阿波地美栄**  
ガイドブック

徳島の山の  
おいしいお肉!



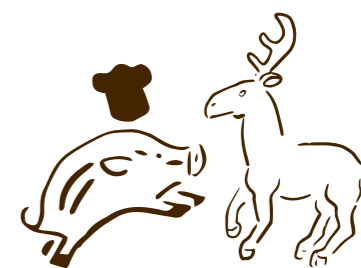


## あわじびえ 【阿波地美栄】とは？

徳島県内で捕獲したシカ・イノシシのうち、県が許可した施設で“安全に、品質良く”食肉加工処理されたジビエ(シカ・イノシシ肉)。「地域が美しく栄えて欲しい」との気持ちを込めて『阿波地美栄(あわじびえ)』と名付けられ、県内外の飲食店に親しまれている。

徳島の豊かな自然が育んだ食材……

飼育されたものにはない天然の味を堪能しよう。



## AWA GIBIER GUIDE BOOK



阿波地美栄ガイドブック

### Information

- 知る。  
ジビエの魅力と課題 ————— P.3
- 食べる。  
うまいよ!  
ジビエ料理店 ————— P.4~
- 作る。  
プロ直伝  
シカ肉をゆでるコツ&レシピ — P.9
- 買う。  
阿波地美栄の処理加工施設 — P.10

※本誌に掲載している情報は2021年3月16日現在のものです。  
情報内容は変更される場合がありますので、ご了承ください。  
※本誌に掲載している価格は消費税を加えた総額表示になります(一部例外あり)。

# 知る。



## ジビエの魅力と課題

実はすごい!

### シカとイノシシの栄養成分

ジビエとは狩猟で得た自然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから愛されるシカ、イノシシ、野ウサギ、キジなどが食されてきた。ジビエは山野を駆け巡った天然の肉なので、脂肪が少なく、栄養価が高い食材として日本でも見直されている。とくにビタミン類や鉄分、亜鉛といったミネラル類が多く含まれているとされ、体力づくりや美容などさまざまな効果が期待できる。



#### シカ

脂肪が少なくヘルシー。牛肉と比べると高たんぱく質・低カロリーでエネルギーは半分ほど。鉄分を多く含む牛肉の2倍。



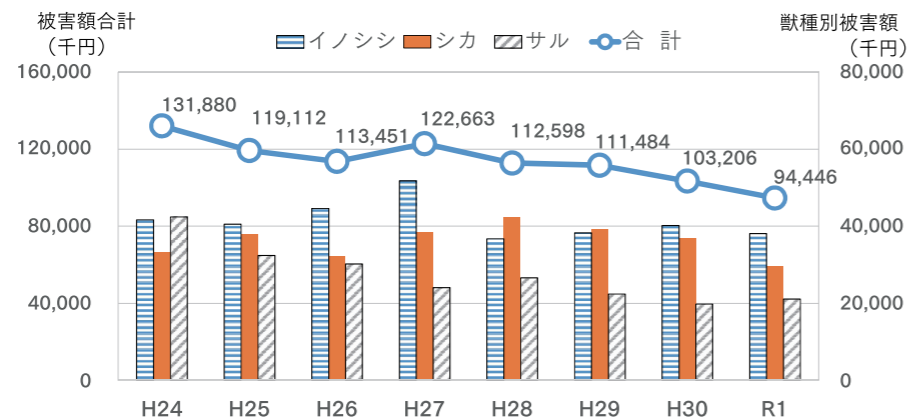
ビタミンB群が多く含まれ、コラーゲンも多く美容に最適。豚肉と比べると鉄分がおよそ4倍、ビタミンB12が3倍。

## ジビエを食すことで農村振興につながる



日本国内の野生鳥獣による農作物への被害状況は、158億円(令和元年度)と高い水準にある。徳島県も例外ではなく、農作物被害は約1億円と高水準で推移している。中でも多いのがシカ、イノシシによる被害。中山間地域を中心に深刻な状況にあり、市街地にも出没するほか周辺の自然や生態系に影響が出るなど大きな問題となっている。そんな増えすぎたシカやイノシシをジビエとして食べることで、命を無駄にせず農村の資源として活用できるのだ。

### 徳島県の野生鳥獣による農作物被害の推移



# 食べる。

## うまいよ! ジビエ料理店



『阿波地美栄』を使った料理を提供する飲食店として、徳島県が認定している“うまいよ! ジビエ料理店”。県産の野菜や果実、調味料なども取り入れた伝統料理や創作ジビエ料理が味わえる。やわらかくジューシーなシカ肉のローストや、イノシシ肉のkokと旨味があふれるぼたん鍋など、気になるメニューや店をチェックして。



### 徳島市

阿波観光ホテル  
和風レストラン&バー や満母も



料理一例 シカ肉鉄板焼き 1,320円

[シカ肉鉄板焼き]のほか[シカ肉あられ揚げ]や[シカロール寿司]など、趣向を凝らした多彩なシカ肉料理が堪能できる。

要予約 ※2日前までに電話 ※1日5食限定

猪鹿



料理一例 猪鹿旨辛味噌ラーメン 900円

猪骨スープに自家製ピリ辛肉みそを合わせた[猪鹿旨辛味噌ラーメン]は必食! [ボタン鍋コース]もあり(前日までに要予約)。

通年提供

一風変わり居酒屋 鈴



料理一例 鹿ロースの朴葉みそ焼き 1,400円

[朴葉みそ焼き]は、バターと甘めの田楽みそが鹿ロースと絶妙にマッチした一品。日本酒やハイボールなど酒のアテにぴったりだ。

冬季限定 ※電話で要問合せ

### 徳島市

**駅前ワインビストロ わたなべ精肉店**



料理 一例 **(木屋平産)鹿肉のカツレツ 熱々のチーズソース** 1,089円

ワインと相性抜群なジビエ料理が多彩。とろとろチーズがかかるシカ肉のカツレツをはじめ、シカ肉ハンバーグやシカ肉ステーキもラインアップ。

☎088-623-3868  
④徳島市一番町3-26  
🕒11:30～14:30(14:00LO)、17:00～翌1:00(24:30LO)  
🔥無休

**通年提供**

### 金剛茶屋



料理 一例 **ジビエカツ定食** 900円

シカモモ肉のカツレツは、あっさりした味わいだけで満足感あり! たっぶりの野菜が入るシカ鍋コースやシカ肉の生姜焼きもおすすすめだ。

☎088-625-7006  
④徳島市南内町1-14  
🕒11:30～14:00、17:00～23:00(土・日曜、祝日は17:00～)  
🔥不定休

**要予約**  
※前日までに電話

### 徳島グランヴィリオホテル 中国酒家 龍殿



料理 一例 **鹿モモ肉の四川風クミン炒め** 1～2人前2,100円

ジビエを四川料理で提供。クミン炒めは、香り高いクミンとシカ肉の相性が抜群。シカ肉の麻婆豆腐は脂っこさが少なくスマートな味わいだ。

☎088-624-1121  
④徳島市万代町3-5-1(グランヴィリオホテルリバーサイドアネックス2F)  
🕒11:30～14:00、18:00～21:00  
🔥月・火・水曜

**冬季限定**  
※電話で要問合せ

### 鳴門市

**アオアラ ナルトリゾート フランス料理 フォーシーズン**



料理 一例 **徳島県産鹿肉と冬の阿波野菜のポトフ仕立て** 3,000円

臭みがなく柔らかくボイルしたシカ肉と阿波野菜のうま味を十分に引き出した一皿。徳島の海幸山幸を味わうシェフ渾身のフレンチを堪能あれ。

☎088-687-2580  
④鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45  
🕒11:30～15:00(土・日・祝日のみフレンチビュッフエ)、17:30～21:30(20:00最終入店)  
🔥無休

**冬季限定**  
※電話で要問合せ  
※12～2月のディナー限定

### 勝浦町

**阿波地美獲 あおき**



料理 一例 **鹿肉カレーライス** 1,200円

冬期はぼたん鍋をはじめ、シカ肉を使った創作料理が登場。自然豊かな勝浦の味覚を家族で楽しめるよう豊富なメニューが取りそろえ。

☎0885-42-3008  
④勝浦郡勝浦町大字中角字大敷30-1  
🕒11:30～17:00(17:00～は予約制営業)  
🔥火曜

**通年提供**

### 美馬市

**阿波のおぼんざい料理 華鳳**



料理 一例 **気の合う同士の合気揚げ** 980円

薬膳料理のエッセンスで体にやさしいジビエ料理が楽しめる。[気の合う同士の合気揚げ]はシカ肉のから揚げと野菜をふんだんに盛り付けた一品。

☎090-1575-6844  
④美馬市脇町拜原2816-1  
🕒18:00～23:00  
🔥日曜

**通年提供**

### 徳島市

**徳島県庁職員食堂**



料理 一例 **食堂の定食** 540円～

徳島県庁11階の食堂は一般の人にも食事でできる隠れたグルメスポット。期間限定で年に1～2回、多種多様なシカ肉料理が登場する。

☎088-621-3063  
④徳島市万代町1-1(県庁内11F)  
🕒11:00～13:45(13:30LO)  
🔥土・日曜、祝日

**期間限定**  
※電話で要問合せ

### 徳島新鮮なとく市 阿波の幸 和美彩美



料理 一例 **阿波地美栄のフライ定食** 1,320円

外はサクッと、中はふんわりするように揚げたシカ肉のカツはロングヒットメニュー。物産館でシカソーセージやサラミなども販売している。

☎088-676-3335  
④徳島市東沖洲2-14  
🕒11:00～21:00(20:00LO)  
🔥不定休

**通年提供**

### 徳島文理大学学生食堂 「パウゼ」



料理 一例 **彩りシカ肉弁当** 400円

シカ肉を有効活用したレシピを考案している同校。短期大学部生活科学科食物専攻の学生が考えたジビエ料理や弁当を2回、限定販売する。

☎088-602-8000  
④徳島市山城町西浜傍示180(文理大学7号館2F)  
🕒10:30～15:00  
🔥土・日曜、祝日※春・夏・冬など学生の授業がない時期は長期休業

**要問合せ**

### 美馬市



料理 一例 **鹿肉の一口カツ定食** 1,320円

★2店舗で提供  
数種類の調味料をブレンドして作られた濃厚なみそだれにつけていただくシカロースのカツ。

**つるぎの湯 大桜**  
☎0883-68-2424  
④美馬市木屋平字川井270  
🕒レストランは17:00～20:00  
🔥月曜(祝日の場合は翌日休)


**こやだいら観光ステーション れいわ**  
☎0883-68-2055  
④美馬市木屋平字川井25-4  
🕒10:30～16:30  
🔥無休

**通年提供**  
※つるぎの湯 大桜は単品のみ

・COLUMN・

### ジビエの おいしい時期はいつ?

狩猟期が11月15日～で秋からが旬だと思われがちだが、最近では有害鳥獣駆除の対象として夏場でも捕獲されている。シカは秋冬に向け、春から夏に木の芽を食べて栄養を蓄えるため、夏に獲れた鹿肉は秋冬よりおいしいと評価されている。一方、イノシシの旬は冬だ。イノシシの好物は木の実。甘みが出てきた頃の木の実をたっぷり食べて、脂がしっかりとった肉になるのだ。



### 徳島市

**炉ばた焼き酒場 八兵衛**



料理 一例 **シカ肉のカレー煮込み** 880円

色とりどりの野菜とシカ肉を煮込んだカレー煮込みや、ねぎまをシカ肉で再現した串焼きは、ビールやハイボールによく合う。

☎088-655-8230  
④徳島市紺屋町37  
🕒17:00～翌1:30(24:00LO)  
🔥無休

**冬季限定**  
※電話で要問合せ

### 炭火烧ステーキとワイン RED BOSS



料理 一例 **鹿肉の炭火烧チーズフォンデュ** 1,280円

3種類のチーズをブレンドした濃厚なチーズソースを絡めて食べるフォンデュが絶品。シカ肉のロースカツやローストもラインアップする。

☎088-602-1355  
④徳島市籠屋町2-19-4  
🕒11:00～14:00、17:00～24:00(23:00LO)  
🔥月曜※祝日の場合は営業、翌平日休み

**要予約**  
※3日前までに電話

### 交流促進宿泊施設 美村が丘



料理 一例 **シカ肉の竜田揚げとつぶつぶ定食** 1,500円

裏の畑からその日に収穫した野菜をたっぷり使ったジビエ定食。雑穀米のつぶつぶご飯と一緒に楽しめる。シカ肉のBBQも人気。

☎0883-52-5650  
④美馬市脇町字東大谷18  
🕒9:00～17:00  
🔥無休

**要予約**  
※5日前までに電話

### Link Point SAIRAI 再来



料理 一例 **藍のジビエバーガー** 1,600円

塩麹にシカ肉を漬け込み、オリジナルブレンドのスパイスを絡めたカツを、食用藍を混ぜ込んだもちもちパンでサンド。ボリューム満点バーガー。

☎0883-53-9990  
④美馬市脇町大字猪尻字西分140-2  
🕒11:00～14:00(13:30LO)19:30～LAST  
🔥日曜

**要予約**  
※2日前までに電話

### ruche CAHOA



料理 一例 **グリーンディアカレー** 1,200円

甘辛く炒めたシカのひき肉とタイハーブが香るグリーンディアカレーを合わせた一皿。ライスにはにし阿波産の葉が混ぜ込まれ、つぶつぶした食感が楽しい。

☎090-9453-1442  
④美馬市穴吹町穴吹藤原11-1  
🕒12:30～18:30(18:00LO)  
🔥日・月曜※ほか臨時休( SNS で要確認)

**要予約**  
※3日前までに電話

**東みよし町**

徳島県農林漁家民宿 うり坊

**鹿猪**

料理 | **ジビエフルコース** ランチのみ4,500円  
一例 ※宿泊の場合は宿泊料金に含む(1万円〜)

阿讃山脈の懐に抱かれた農林漁家民宿うり坊は知る人ぞ知る隠れ宿。夫婦二人三脚で自ら捕獲・解体したシカ・イノシシ料理を堪能できる。

☎090-4338-2985  
③三好郡東みよし町東山字内野29  
④チェックイン 16:00、チェックアウト 10:00(ランチ 12:00〜15:00)  
⑤無休

**要予約**  
※3日前までに電話  
※4名以上で注文可

**三好市**

新祖谷温泉 ホテルかずら橋

**鹿猪**

料理 | **祖谷のジビエ 天空の山鹿グリル** 宿泊料金に含む

三好市特産の山茶で作ったリキュールを使ったシカ肉のグリルと、うま味たっぷりのしし鍋がスタンバイ。夜の宿泊メニューとしてセレクトできる。

☎0883-87-2171  
③三好市西祖谷山村善徳33-1  
④チェックイン15:00、チェックアウト10:00  
⑤不定休

**要予約**  
※3日前までに電話  
※宿泊者限定

溪谷の隠れ宿 祖谷美人

**鹿**

料理 | **半田そうめんと 祖谷のジビエの燻製** 宿泊料金に含む

味も見た目もひと手間加えたジビエメニューが堪能できる。料理長が何カ月もこだわって試行したというシカロース肉の燻製は必食。

☎0883-87-2009  
③三好市西祖谷山村善徳9-3  
④チェックイン15:00～、チェックアウト～10:00  
⑤無休

**要予約**  
※7日前までに電話  
※宿泊者限定

**三好市**

heso salon

**鹿**

料理 | **祖谷ジビエガパオライス** 800円

シカ肉の新しい食べ方を追求して生まれたジビエメニュー。ミンチをスパイスやナンプレーで炒めており、エスニックな香りが食欲を掻き立てる。

☎0883-70-0166  
③三好市池田町サラダ1804-9(4S STAY Awalkeda1F)  
④11:00～23:00(22:00LO)  
⑤月曜

**通年提供**

**三好市**

MINDE KITCHEN

**鹿猪**

料理 | **パーティープラン** 3,000円〜

築100年以上の古民家をリノベーションしたカフェレストラン。予約すればシカのローストやしし鍋を振る舞ってくれる。

☎090-7629-3000  
③三好市池田町マチ2226-3-1  
④11:00～18:00(ランチは～14:00)  
⑤火曜

**要予約**  
※7日前までに電話  
※プランの一部として要望あれば提供

昔暮らし体験宿 カジヤ祖谷浪漫亭

**鹿**

料理 | **鹿肉のアーヒージョ** 宿泊料金に含む

羽釜炊きなど昔暮らし体験ができる宿。平らな石の上で味噌と一緒に食材を煮込む祖谷の郷土料理をアレンジしたアーヒージョが楽しめる。

☎090-5144-9277  
③三好市東祖谷京上141  
④宿泊のみ受付※宿泊日の7日前までに電話で要予約。HPを要確認  
⑤不定休

**要予約**  
※7日前までに電話  
※宿泊者限定

**三好市**

珈琲館 おおぼけ

**鹿**

料理 | **祖谷の鹿肉そば** 880円

そばつゆのだしの香りとシカ肉のやさしい味わいが見事にマッチしたそば・うどん。シカのさまざまな部位が楽しめる他人井もおすすです。

☎0883-84-1433  
③三好市山城町下名369-3  
④10:00～20:00  
⑤無休※ほか臨時有

**通年提供**

**三好市**

旅の宿 奥祖谷

**鹿**

料理 | **鹿カレープレート** 900円

シカ肉のカレーをはじめゴウシュイモなど地元の食材がぎゅっと詰まった一皿。雑穀シコクビエを含んだライスの食感がアクセントだ。

☎0883-88-2045  
③三好市東祖谷京上161-3  
④11:00～16:00  
⑤日曜

**通年提供**

つづき商店

**鹿**

料理 | **平家御前** 1,400円

祖谷そばを製造する店で楽しめる。シカ肉の竜田揚げと打ちたてそばの定食。食事付きで古式そば打ち体験(3,600円)もできる。

☎0883-88-5625  
③三好市東祖谷若林84-1  
④8:00～20:00  
⑤12月28日～1月5日

**要予約**  
※2日前までにFAX(0883-88-5415)

**那賀町**

ファガスの森 高城

**鹿**

料理 | **ファガスカレー (焼きチーズシカカレー)** 800円

名物店主の地下足袋王子が自信を持って提供するシカ肉カレー。シカ肉がゴロゴロと大岩のように転がったボリュームたっぷりの一皿だ。

☎090-1578-3029  
③那賀郡那賀町沢谷字釜ヶ谷1-1  
④10:00～16:00  
⑤水・木曜

**通年提供**

**那賀町**

もみじ川温泉 レストラン湖畔

**鹿**

料理 | **ジビエ・ダムカレー** 1,200円

ライスはダムを、カレールウはダム湖を表現。ジューシーなシカ肉フライは岩を、素揚げした茄子はダムの放流をイメージして盛り付けられている。

☎0884-62-1171  
③那賀郡那賀町大久保字西納野4-7(もみじ川温泉内)  
④11:00～21:00(20:30LO)※平日の14:00～16:00は喫茶のみ  
⑤第3火曜

**通年提供**

AWA GIBIER NEWS・No.01

**那賀町**

休業中の『四季美谷温泉』が2021年春、営業再開

多彩な創作ジビエ料理を振る舞ってきた『四季美谷温泉』。2020年秋に休業していたが、さまざまなフードサービス業を行っている『ノビルホールディングス株式会社』が経営を引き継ぎ、2021年に再オープンする。インパクト大のシカ肉の竜田揚げがのった『鹿井』をはじめ、引き続き多彩なジビエ料理を提供予定だ。

サクふわ食感の竜田揚げはやみつきになる!

**三好市**

とりの巢カフェ

**鹿**

料理 | **ジビエ焼きカレー** 920円

地元食材を使い、19種類のスパイスをブレンドして作るシカ肉の焼カレー。店内の窓から望める見事な溪谷のロケーションと一緒に堪能して。

☎0883-86-2650  
③三好市山城町大野496-3  
④10:00～18:00(ランチ11:00～14:00)  
⑤水・日曜

**通年提供**

**三好市**

和の宿 ホテル祖谷温泉 Cafe Dining HANA

**鹿**

料理 | **祖谷ジビエBOL** 1,300円

特製だれで煮込んで柔らかく仕上げたシカ肉は、上品ながらもコク深い味わい。味変で、ワサビやすだちをプラスすれば、さっぱりいただける。

☎0883-75-2311  
③三好市池田町松尾松本367-28  
④11:00～15:00(13:30LO)  
⑤不定休

**通年提供**

ハレとケ珈琲

**鹿**

料理 | **鹿肉のジビエピッツァ** 1,595円

廃校となった小学校を活用したカフェで楽しめるジビエピッツァ。鹿肉100%のミンチに鹿肉イタリアンソーセージ、チーズの濃厚な味わいが絶妙だ。

☎0883-75-2208  
③三好市池田町大栗大西15  
④11:00～16:00、土・日曜は～17:00  
⑤火・水・木曜

**通年提供**

**東京都・兵庫県**

à table

**鹿**

料理 | **日本鹿とフォアグラのパイ包みソースグランヌール** 7,500円

実力派シェフがもてなすフレンチレストラン。『祖谷の地美栄』のジビエをはじめ、徳島産野菜なども使用しながら一皿の上で地域を表現。

☎03-5812-2828  
③東京都文京区湯島3-1-1(木村ビル1F)  
④18:00～24:00(23:00LO)、土曜・祝日は～23:00(22:00LO)  
⑤日曜、月1日不定休あり

**冬季限定**  
※電話で要問合せ

**東京都・兵庫県**

花柚 HANAYU

**鹿**

料理 | **鹿肉ソテー** 1,880円

使用しているのは、ジビエ、野菜など徳島から取り寄せた身体にやさしい食材。一品一品丁寧に作りあげられた料理が味わえる。

☎078-777-6882  
③兵庫県神戸市東灘区北青木2-6-15-103  
④11:30～21:00  
⑤月曜

**要予約**  
※3日前までに電話

**阿南市**

隠れ家&神出鬼没な割烹店が阿波地美栄料理を提供

阿南市を拠点に、徳島の食や観光のプランニングを行っている『合同会社アマティーユ』。ヨガや釣りなどさまざまな体験プランを提案しており、すべてのプランの最後には同社が営む完全紹介制の『女神の割烹AMATIR』で季節の食材を使った郷土料理を提供している。2021年、ジビエ認定店に仲間入りし、『阿波地美栄』を使った料理も披露する。

日本食育インストラクター考案のジビエ料理が登場。

# 作る。

## プロ直伝 シカ肉をゆでる コツ&レシピ

シカ肉を使って料理のバリエーションを増やしてみたい。長年、ジビエを扱ってきたプロの料理人が、臭みを抜きやわらかく仕上げるシカ肉のゆで方を伝授。難しい調理方法は一切なし。家庭にある調味料や野菜で作やすいジビエレシピも教えてくれた。

教えてくれたのは

ノヴィルホールディングス株式会社  
ジビエエキスパート

**中田雅之さん**  
Masayuki Nakata

関西の日本料理店で修業を積み、『四季美谷温泉』で料理長を務め、数十種に及ぶ『阿波地美栄』メニューを考案。肉の下処理や調理方法、加工品開発など積極的に研究・取り組みを続けている。



### COOKING

#### このひと手間でおいしい シカ肉のゆで方



- 鍋に水2Lとシカ肉300gを入れ火にかける
- アクが出てきたらすくい取る
- 沸騰したら5分後に火を止める
- 一度、鍋のまま流水でさらす
- シカ肉をザルにあげて再び鍋に入れる
- 水2L、塩40g、酒100ccを加え弱火でゆでる
- 2時間煮たら再度流水にさらして冷やす
- ザルにあげて水気を切る

### 挑戦してみよう♪ 猟師料理にちなんだ、 日本古来のジビエ料理 シカ肉またぎ汁



- 材料/4人前(大椀)
- シカ肉(肩、前足、スジなど) 300g
  - 人参 80g
  - 大根 100g
  - コンニャク 1/2丁
  - 細葱 1/4束
  - かつお出汁パック 80g
  - 御膳みそ 大きじ4
  - 顆粒だし 適量
  - 水 1.5L

#### レシピ

- シカ肉をゆでる(上記参照)。
- 人参、大根、ゴボウをそれぞれ乱切りにする。
- 人参、大根は10分、コンニャクは2分、下ゆでし、ザルにあげて冷やしておく。
- 大きめの鍋に水とゴボウを入れて強火にかける。沸騰してきたら中火にし20~30分ゆでる(ゴボウのゆで時間は季節により差があり、夏場は長めにゆでる)。
- ゴボウのゆで汁はまたぎ汁の出汁に使用するため④に、③の野菜とかつおの出汁パック、顆粒だしを入れて弱火で煮込み、御膳みそを溶かし入れて味を調える。
- ①でゆでたシカ肉を一口サイズに切り⑤に加える。再び沸騰したら火を止める。
- お椀によそって、3cmほどに切った細葱を散らせば完成!



# 買う。



## 阿波地美栄の 処理加工施設

徳島県はシカ・イノシシ肉の安全性と品質確保を推進するため、狩猟者やジビエを取り扱う食肉処理業者などが共通して守るべき衛生措置を盛り込んだ『阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン』を定めている。下記すべての施設は、このガイドラインをクリアした処理加工施設。おいしく、安全・安心なジビエを取り寄せよう。

※★マーク:ガイドラインに則したうえで衛生管理などの基準が遵守されていることを徳島県が認証した施設(阿波地美栄処理衛生管理施設認証)  
※☆マーク:国が定めた衛生管理基準や流通規格を遵守していることが認証された施設(国産ジビエ認証)

<p>🏠 美馬市シカ肉等処理加工施設 ★</p>	<p>TEL.090-7627-6081 住/美馬市木屋平字川井199 ●注文方法:電話発注(飲食店などのみ販売)</p>
<p>🏠 祖谷の地美栄 ☆☆</p>	<p>TEL.0883-76-7530 住/三好市東祖谷新居屋70 ●注文方法:HPにてWEB発注</p>
<p>🏠 山里のめぐみ ★</p>	<p>TEL.090-4971-6968 住/阿波市土成町宮川内神田100-1 ●注文方法:電話発注(店頭でも購入可)</p>
<p>🏠 うり坊加工施設</p>	<p>TEL.090-4338-2985 住/三好郡東みよし町東山字内野29 ●注文方法:電話発注</p>
<p>🏠 中川食品(相生野生動物解体処理場)</p>	<p>TEL.0884-62-0500 住/那賀郡那賀町朴野字西曾根54-2 ●注文方法:電話発注</p>
<p>🏠 阿波ジビエ池田</p>	<p>TEL.090-4285-3273 住/三好市池田町中西フジグロ1330 ●注文方法:電話発注</p>
<p>🏠 ししぎ森のお肉屋さん ★</p>	<p>TEL.0884-73-0053 住/海部郡海陽町大井字上川原3-22 ●注文方法:電話発注</p>

### AWA GIBIER NEWS No.02

#### この春、『木沢シカ肉等加工施設』が ジビエのネット販売を予定!

さまざまなジビエメニューを提供予定の『四季美谷温泉』が直営する『木沢シカ肉等加工施設』。シカ肉をメインにジビエのオンラインショップのオープンも計画している。

詳細が決まり次第、  
『阿波地美栄』公式ホームページで  
発表するので要チェック



発行：徳島県 鳥獣対策・ふるさと創造課

〒770-8570 徳島県徳島市万代町1-1

TEL:088-621-2451 FAX:088-621-2781

●2021年3月発行



阿波地美栄  
ホームページ