【お問い合わせ】
くまもとジビエ料理フェア2018秋
運営事務局（有限会社ハンズ内）
〒862-0950 熊本市中央区水前寺6丁目47-18
TEL096-381-6228

詳しくは
くまもとジビエフェア 検索

KUMAMOTO GIBIER

くまもとジビエ料理レストランガイド2018秋

ヨーロッパでは秋・冬の定番メニューとして親しまれている“ジビエ”（鹿や猪）料理。
秋～冬の旬を彩る新たな“熊本名物”を目指して、
くまもとジビエ料理の美味しさを味わって頂けるお店をご紹介します。

鹿肉メニュー

熊本産ジビエを使った おしゃれなフレンチ

高タンパク＆低カロリーでヘルシー！
女性に嬉しい美味しさ。

猪肉メニュー

ジビエ定番のローストや 煮込み料理も旨い！

赤ワイン煮や炭火焼き、冬定番の猪鍋など“目からウロコ”の美味しさ。

熊本県・くまもとジビエ研究会

KUMAMOTO GIBIER

くまもとジビエ料理フェア2018秋

フェア開催期間

平成30年11月10日(土)～12月9日(日)

ヨーロッパでは秋・冬の定番メニューとして親しまれている“ジビエ”（鹿や猪など）料理。秋～冬の旬を彩る新たな“熊本名物”を目指して、くまもとジビエ料理フェア2018秋を開催します。フェア参加の県内56店舗で、ぜひジビエの美味しさを味わってみてください。

フェア期間中、このガイドブックに掲載の全店舗で美味しいジビエ料理をお召し上がりいただけます。フェア期間終了後については各店舗にご確認ください。

※フェア期間中でも材料等の都合によりジビエ料理を提供できない場合があります。

目次

ジビエ料理について ……3p

■熊本市内

四季のイタリア料理
リストランテ・ミヤモト……4p
Kumamoto Italian tutti……4p
イタリア料理 まんじゃぺしぇ……5p
焼肉すどう 本店 ……5p
洋食屋 花小町 ……6p
Bon Vita ……6p
Cafe Bistrot CHOCOLaT ……7p
イタリア料理 TRE STELLE ……7p
大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店 ……8p
ボンボリ……8p
熊本 薪窯料理 Ella……9p
山ねこ軒 ……9p
cocina uchida……10p
おいしいジビエの豆知識・鹿 ……10p

■県北

創作和食ダイニング 善 ……11p
イタリア料理 ALLA LIBERA ……11p
和 DINING いつものトコロ ……12p
ハム工房 TONGTONG ……12p

■県央

本さつまや ……13p
THE KEYSTONE GARDEN……13p
きねつき石窯パン工房 ぴのきお……14p

■県南

中国料理 八代飯店 ……14p
チャイニーズレストラン 王張 ……15p
OFUKURO酒場 タンポポ ……15p
焼き鳥 太郎と花子 ……16p
居酒屋やまちゃん……16p
食事処 和嶋 ……17p
生活研究グループ 鮎帰会 ……17p
さかもと温泉センター
球麗温 クレオン亭 ……18p
民宿 山女魚荘 ……18p
しゃくなげの宿 ……19p
ふれあいセンターいずみ
レストラン滋味健丈「炉丹」 ……19p
道の駅 坂本 ……20p
ジビエ料理 四季彩 里山 ……20p
炙りや どりぃむ ……21p
豚や本舗 ……21p
御用蔵の しらさぎ荘 ……22p
和食乃さんるーぷ ……22p
活魚旬菜 ほうらい茶屋 人吉店……23p
和彩 二代目 ……23p
旅館 翠嵐楼 ……24p
和風旅館 丸恵本館 ……24p
人吉旅館 ……25p
市房観光ホテル……25p
お食事・酒楽 やまちゃん……26p
温泉旅館 水上荘 ……26p
ゆきどまりの静宿 瓢鰻亭 ……27p
郷商店……27p
物産館 水の上の市場……28p
小さなレストラン ふきのとう ……28p
大三軒……29p
ゆのまえ温泉 湯楽里 ……29p
ロッジ 山小屋 ……30p
民宿 山里……30p
球泉洞 レストラン 森林 ……31p

■天草

宗政興産㈱ ※お取寄せ商品 ……31p
Trattoria ViaCentro……32p
熊本県産ジビエ販売店一覧 ……33p

ジビエ料理については、ご来店前にご確認・ご予約ください。

このガイドブックに掲載の写真は各店舗のジビエ料理の一例です。メニューは、お肉やその日の食材の状況によって替わりますので事前にご確認ください。

KUMAMOTO GIBIER

ヘルシーで栄養豊富、そして美味しい!新たな名物へ!「くまもとジビエ料理」

熊本県産のジビエを使ったフレンチやイタリアン、そして伝統料理。
多彩な美味しさ溢れるジビエ料理を、ぜひお召し上がりください。

ジビエ1 ジビエ料理とは?

ジビエとはフランス語で、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉や料理のこと。ヨーロッパでは高級料理のひとつとされています。

ジビエ2 ジビエ料理の美味しさは?

鹿肉は低カロリーで鉄分やミネラルが豊富でヘルシーな美味しさ。猪肉は味わい深く旨味に溢れています。

ジビエ3 ジビエをくまもとの“名物”に!

熊本でも昔から食文化として食べられてきたジビエ。新しい料理や食べ方も発展しながら熊本の新名物を目指しています!

美味しい熊本の食材から生まれる四季のイタリア料理の店

四季のイタリア料理 リストランテ・ミヤモト

Tel.096-356-5070

住 熊本市中央区辛島町6-15
クマモトイタリー亭ビル1F

営 平日 ランチ 11:30～(OS14:00)14:30
ディナー 17:45～(OS21:00)22:00
日祝祭 ランチ 11:30～(OS14:00)14:30
ディナー 17:45～(OS20:30)21:00

休 火曜日 席 32席 P 3台

お店は西辛島電停から一歩、通りに入ったところにあります。

ジビエ料理の一例です

イタリアのレストランを想わせる赤いテーブルクロスが豪華。

こだわりの県産食財のくまもとイタリアン

Kumamoto Italian tutti(トゥッティ)

Tel.096-323-6068

住 熊本市中央区安政町2-29
セントラルビル3F

営 18:00～翌1:00
(※予約の場合は、時間外でもOK)
ラストオーダー24:00

休 火曜日 ※予約は応相談

席 61席 P なし

地産地消にこだわった旬の食材を美味しいイタリアンで楽しめるお店です。特に野菜は、ほとんどが契約農家から直送される無農薬野菜。熊本の美味しさを発見できますよ!

広くて開放感のある店内は全席ソファ。

ジビエ料理の一例です

ジビエ料理の一例です

食材の持つ自然の味を大切にした手づくりイタリアンの店

イタリア料理

まんじゃぺしぇ

Tel.096-324-0206

住 熊本市中央区上通町7-35
熊本和数奇司館1F

営 ランチ／11:45～14:00
(LO13:30)
ディナー／18:00～21:30
(LO20:30)
※最終入店は20:30分まで
(LO21:00)

休 日曜日・月曜日・祝日

席 14席　P なし

お店は、赤い扉とイタリアの国旗が目印。かわいいお店です。

ジビエ料理の一例です

白が基調の店内。気軽に料理を楽しめます。

熊本の食材をフレンチの技で昇華させる熊本奥座敷の隠れた名店

花小町（はなこまち）

Tel.096-272-3789

住 熊本市北区植木町岩野266-22

営 ランチ／11:30～14:30(OS)
ディナー／18:00～21:00(OS)

休 毎週月曜夜と火曜日

P あり

席 1Fカウンター7席・テーブル14席
2F座敷30名様まで

熊本県産の食材にこだわり、フレンチやイタリアンをベースにしたお料理が楽しめます。彩り豊かな盛付けや身体に優しい味わいも人気の秘密。厨房が見える店内でゆっくりくつろいでいただけます。

木の温もり溢れるカジュアルな店内。シェフの料理風景も楽しめます。

ジビエ料理の一例です

和風の看板ながら店内と料理は洗練された洋食です。

熊本産黒毛和牛など美味しいお肉が必ず食べられる

焼肉すどう 本店

Tel.096-288-5729

住 熊本市中央区上通町4-10
トラヤビル3F

営 18:00～23:00(OS22:00)
※土・祝のみ17:00～

休 日　席 26席　P なし

いつも、おいしいお肉が必ず食べられる!と評判の焼肉店。九州産の黒毛和牛を中心に、旬の無農薬野菜も人気のお店です。

厳選したこだわりのお肉をご用意しています。

ジビエ料理の一例です

女性だけでも気軽に焼肉が楽しめる明るい店内。

日常から離れた異空間で上質な時間を料理と共に味わう

Bon Vita（ボン・ヴィータ）

Tel.096-326-8777

住 熊本市中央区水道町3-5
上通りKビル1F

営 ランチ／12:00～14:00
ディナー／18:00～21:00
(LO20:30)

休 月曜日／ランチ木曜休

席 24席　P なし

熊本の食材をふんだんに盛り込んだ、熊本ならではのコース料理を楽しめます。ワインも食事や好みにあわせてソムリエが提案してくれるので安心です。

上通りから一歩入った閑静な一角にあるお店です。

ジビエ料理の一例です

料理とワインを楽しむ大人のための空間が用意されています。

ヨーロッパのスイーツと料理を楽しめるカフェビストロ

Cafe Bistrot CHOCOLaT（ショコラ）

Tel.096-355-3157

住 熊本市中央区下通2丁目5番10号 シャワーサイドテラス1階
営 12:00～23:00（LO22:00）
休 月曜日（月曜が祝日の場合は翌日が休み）
席 30席 P なし

熊本県産のこだわり野菜やフレッシュハーブ等、旬の美味しい素材でつくりだすシェフのオリジナリティーあふれるフレンチが人気のお店です。

シャワー通りの雰囲気によく合うかわいいお店です。

ジビエ料理の一例です

真っ赤な壁と白い天井のコントラストが美しい店内。

活魚と豊富な逸品料理が楽しめるリーズナブルな居酒屋

大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店

Tel.096-234-6082

住 熊本市東区長嶺東6-30-8
営 11:00～15:00（LO14:30）
17:00～23:00（LO22:30）
休 年中無休（12月31日～1月1日のみ休み）
席 162席 P 52台

専用活魚車で天草・鹿児島より直搬される活きた魚介をお手頃な価格食べられるとあって、ランチ時には満席となるほどの人気店。

2階には広いお座敷の部屋も完備。大人数の宴会もできます。

ジビエ料理の一例です

注文を受け、その場で捌きお刺身としてお出ししています。

県内産の厳選食材を使った隠れ家的なイタリアンの店

イタリア料理 TRE STELLE（トレ・ステッレ）

Tel.096-370-2611

住 熊本市中央区八王寺町41-22
営 11:30～14:00（クローズ15:00）
18:00～21:30（クローズ22:30）
日曜日／18:00～21:00（クローズ22:00）
休 月曜日・年末年始 席 27席
P 8台

県産食材×本格イタリアン。郊外の実力店はお料理もワインも豊富に揃っていて、ファミリーでも安心の専用ルームもありますよ！

白と緑を基調としたお店の外観。夜は違った雰囲気に。

ジビエ料理の一例です

落ち着いた色合いにカラーコーディネートされた店内です。

地産地消の繊細で華やかな料理モダンなお洒落空間も魅力

ボンボリ

Tel.096-353-5568

住 熊本市中央区中央街1-2
営 11:30～15:00（LO14:00）
18:00～24:00（LO23:00）
休 月曜 席 63席 P なし

ジビエは事前にご予約ください

県産野菜やあか牛など地産地消にこだわり、ボリューム満点の絶品料理がお手頃価格で楽しめる店。店内は1階～3階があり、ディナーから各種パーティーまで対応可能です。

レトロな雰囲気の外観は、3階建て一軒家で目を引きます。

ジビエ料理の一例です

人数やシーンに合わせて利用できるお洒落な空間。

野菜たっぷりメニューが豊富
料理と多彩なワインを愉しめる店

熊本 薪窯料理

Ella（エラ）

Tel.096-326-2303

住 熊本市中央区中央街2-3-1F
営 18:00～翌1:00（LO24:00）
休 日曜　席 22席　P なし

20名以上での貸し切りも可能な店内。落ち着いた雰囲気です。

ジビエは事前にご確認ください

レ・クロからEllaへリニューアルオープン！薪と炭を駆使した薪窯料理が堪能できるお店で、“海の幸”や県産鹿肉等を薪や炭で焼き上げたお料理が愉しめます。

ジビエ料理の一例です

炭火の香りとリンゴを使ったソースが絶妙な鹿ロースステーキが人気。

平成30年1月に県庁前にオープン！
ポルトガルワイン＆狩猟肉を薪焼きで楽しめる店

山ねこ軒

Tel.090-8623-2333

住 熊本市中央区神水1丁目3-13
中尾ビル3F
営 ランチ／
11:00～15:00（LO14:00）
ディナー／
18:00～22:00（LO21:00）
休 不定休
席 カウンター4席／テーブル12席
P なし

料理のカテゴリーにこだわらず、狩猟肉を中心とした肉料理と季節の野菜をふんだんに使ったメニューを楽しめる店。客席から見える焼場での薪調理はインスタ映えの迫力です！

カウンター越しに薪調理を見ながら美味しいワインが楽しめます。

ジビエ料理の一例です

15名程度の宴会や貸切もOKです。

幸福感と満足感に溢れる本場
スペイン＆地中海料理を堪能

スペイン・地中海料理

cocina uchida

（コシーナ ウチダ）

Tel.096-288-5295

住 熊本市中央区新市街10-7
IKビル2F
営 18:00～24:00（OS23:30）
土日祝ランチ／
11:30～15:00（OS14:30）
休 水曜　席 40席
P 近隣にコインP有り

大きな窓が開放感を演出。女子心を満たすお洒落な空間が人気。

ジビエは事前にご予約ください

料理に使う食材は熊本産が中心で、ジビエもそのひとつ。スペイン産の高級生ハム「ハモン デ テルエル」も人気です。

ジビエ料理の一例です

お一人様でも気軽に通えるカウンター席を完備しています。

ヘルシーで栄養満点！ おいしいジビエの豆知識

シカ肉

●鹿は、人間でいうと体脂肪率はナント0.2％と言われています！カルシウムは牛肉の2.5倍！鉄分は鶏肉の6倍！そしてカロリーは牛肉の3分の1！高タンパク＆低カロリーのお肉です。

●鹿肉は赤身がほとんどで、牛のレバーをしのぐ鉄分を含んでいて、その量は100g中に6.0mg。鉄分が不足しがちな現代女性には、ぴったりの食材です。

季節の地のものや自然食材を使った創作和食を非日常的な空間で

創作和食ダイニング

善（ぜん）

Tel.0968-74-2898

住 熊本県玉名市中1591-8

営 11:30～14:30（LO13:30）
18:00～23:00（LO22:00）

休 日曜日※ご予約はご相談に応じます

席 30席　P あり

熊本県産の無化学な自然派素材を使用しています。真っ直ぐな美味しさがココにあります。産山村の井さんが育てた赤牛、牛深・磯辺さんが育てた宝牧豚など素材の良さが際立ちます。

店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。

ジビエ料理の一例です

落ち着いたインテリアに居心地の良さを感じる店内。

ジャンルにとらわれず地の食材や野菜をふんだんに使った料理の店

和 DINING

いつものトコロ

Tel.0968-57-9971

住 熊本県玉名市松木22-3

営 ランチ11:30～14:00
ディナー18:00～23:00

休 ランチ土・日・祝日
ディナー日（祝日の場合は最終日）

席 27席　P あり

季節ごとに今だけの食材を活かしたお料理をご提供しています。ゆっくりくつろげるソファ席、個室のお座敷（6～12名様）、オープンキッチンを囲んだカウンター席も大変人気です。

和食を基本に和・洋・中の美味しいトコ取りの創作料理が人気。

ジビエ料理の一例です

お酒のすすむお食事をお楽しみください。

銀座で活躍したシェフが腕を振るう本格的イタリアンの店

イタリア料理

ALLA LIBERA

Tel.0968-71-6660

住 熊本県玉名市小浜233-1
まんさくビル1F

営 火・水（ディナーのみ）
木・金・土・日（ランチ・ディナーとも営業）
平日ディナー／
17:30～23:00（LO21:30）
金・土のみ／
17:30～24:00（LO23:00）

休 月曜日　席 32席　P 10台

パスタをはじめ肉料理、魚料理も充実しています。厳選されたワインとシェフの料理が相まって“至福”の時を刻んでくれます。

本格イタリア料理が食べられる店。ワインも充実の品揃え。

ジビエ料理の一例です

洗練されたデザインの店内は、木のぬくもりに溢れています。

地元の食材と自社農場産の肉でつくる絶品ソーセージが評判の店

ハム工房

TONGTONG

（トントン）

Tel.0968-25-4186

住 熊本県菊池市七城町岡田306
七城メロンドーム内

営 物産館 9:00～18:00

休 1月1日～3日（特別休あり）

P 230台

直営牧場で育てた豚肉を使ったハム・ソーセージ専門店。ここで作られるジビエソーセージは県産猪肉を使って、独自のスパイスと味付けでワインやビールにぴったりと評判です。※数量限定なので事前確認をお願いします。

直営店は菊池メロンドームの中にあり、精肉も揃っています。

ジビエ料理の一例です

いろんな種類のハム、ソーセージが揃っています。

地元で獲れる山菜やジビエ
鮎などを使った料理で知られる老舗

本さつまや（もと）

Tel.0967-72-0006

住 熊本県上益城郡山都町浜町132

営 11:30～14:00
17:00～20:00

休 お盆・年末年始

席 220席　P あり

山都町の中心部・浜町にあり、結婚式場も備えています。

ジビエ料理の一例です

客室は個室から大宴会場まであり、各種ご宴会にもどうぞ。

地元で獲れる山菜やジビエ、鮎などを使った料理で知られる老舗。ジビエメニューは、当店名物の猪鍋はもちろん、古くから人気の“猪肉のもろみ焼き”など、伝統の味をご賞味ください。※要予約

スパイス・ハーブを使った薪火（まきび）料理と
ナチュラルワインの古民家レストラン

THE KEYSTONE GARDEN
（ザ キーストンガーデン）

Tel.0964-47-1775

住 熊本県下益城郡美里町清水1161
（霊台橋下）

営 11:00～18:00

休 不定休　席 38席　P あり

※スイーツやスパイスのお持ち帰りも販売しています

四季折々に美しさを見せる自然の美しさに包まれています。

ジビエ料理の一例です

客席は1階と2階に分かれ、1階はファミリー、2階は大人だけの空間です。

築百数十年の古民家をリノベーションした隠れ家的カフェ・レストラン。ナチュラル＆オーガニックスタイルをテーマにした体に優しい料理が食べられます。

松橋インターのすぐ近く
無添加、天然酵母のこだわりのパン工房

きねつき石窯パン工房 ぴのきお

Tel.0964-33-0311

住 宇城市松橋町萩尾482-10

営 9:00～18:00

休 月曜日
※月曜日が祝日の場合は翌平日

席 月曜日

席 イートインルームあり 4テーブル13席

P あり

HP http://pinokio-pan.sakura.ne.jp

地元にファンが多いのも特徴。店舗は国道沿いにあります。

ジビエ料理の一例です

製造工程が見えるようにオープンキッチンになっています。

松橋インターすぐそばにある地元で人気の手づくりパン屋さん。天然酵母にこだわったパンはどれも美味しいでしょ！

どの料理も安くて美味しいと
地元でも評判の中華料理店

中国料理 八代飯店（やつしろはんてん）

Tel.0965-34-4174

住 熊本県八代市麦島西町4-1

営 ランチ／
11:30～14:30（LO14:00）
ディナー／
17:00～21:15（LO20:45）
最終入店20:30

休 火曜日　席 180席　P 30台

球磨川の中州にかかる橋の横にあるので目に着く店舗。

ジビエ料理の一例です

店内は広く、ランチタイムでもいつでもゆっくり食べられます。

本格的中華の名店で平日限定ランチが安くて美味しいと好評です。週末やディナータイムには、お得なセットメニューも豊富で、地元食材やジビエを使った料理も豊富に揃います。

八代ジビエ料理を食べられる老舗の中華料理店

チャイニーズレストラン
王張（ワンチャン）

Tel.0965-33-8358

住 熊本県八代市旭中央通5-9
営 11:00～22:00（LO21:30）
休 無休　席 50席　P あり

お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。

ジビエ料理の一例です

店内はテーブル席と座敷、大宴会場も用意されています。

食から八代を元気に！「八代美味しい応援団」をスローガンに、八代の産物を利用した料理を提供。地元八代産のトマトを使ったトマピーエン、大麦麺を使った担々麺もオススメ！

開店当初から猪の串焼きを出す人気の持ち帰り焼き鳥専門店

焼き鳥
太郎と花子

Tel.0965-52-2924

住 八代市鏡町鏡村915
　スーパーマーケット「シーズ」内
営 10:00～21:00
休 なし　P あり

軽く下焼きし、注文を受けてから焼き上げるので美味しい！

店舗はスーパーマーケットの駐車場の一角にあります。

スーパーの駐車場に店を構える焼き鳥の持ち帰り専門店。安くて旨い焼鳥屋さんとして地元では知らない人がいないほど定番となっています。猪ジビエ串は1本130円で味もコスパも最高です！

昼は、ランチバイキング夜は炉端焼きスタイルの郷土料理の店

OFUKURO酒場
タンポポ

Tel.0965-35-4339

住 熊本県八代市大村町844-1
営 11:30～14:00
　17:00～22:30（LO22:00）
休 月曜日　P あり

平成27年11月にリニューアルオープンしました。

ジビエ料理の一例です

オープンキッチンの店内は、カウンター席・テーブル席・座敷。

熊本県八代市で地元の食材を中心に、その時期美味しい食材を使った料理をご提供しています。昼はランチビュッフェ、夜は炉端焼きスタイルの居酒屋としてお待ちしております。

天草大王の炭火焼で知られる店ジビエを新たな名物へ

居酒屋
やまちゃん

Tel.0965-62-1616
予約番号080-5783-7404

住 八代市鏡町223
営 17:00～24:00（OS23:30）
休 第3日曜日　席 20席　P なし

猪ロースとサラダしたて 1皿500円

店内は座敷テーブル席。ゆっくりくつろげます。

天草大王の炭火焼がうまい居酒屋として知られ、地元八代の地産地消メニューとしてジビエ料理の提供をスタート。フェア期間中は店主こだわりのジビエ料理を召し上がっていただけます。右の料理は3日前までにご予約ください。

創業四十年、地元の食材を生かした料理で常連客が足しげく通う店

食事処 和嶋

Tel.0965-45-2646

住 八代市坂本町荒瀬5739
営 11:00～19:30(OS19:00)
休 水曜日 席 70席 P あり

清流球磨川の国道219号沿いに建つ、白壁の大きなお店です。

ジビエ料理の一例です

メニュー豊富で、天然の猪・鹿・鮎料理がおすすめです。

地元で捕獲されたイノシシ肉は、新鮮で臭みも無く、鍋にすると最高のご馳走になります。地元野菜をたっぷり使った寒い時期にお薦めの名物料理です。

球磨川の鮎料理やだご汁が人気のレストラン温泉センターの中にあるお食事処

さかもと温泉センター 球麗温 クレオン亭

Tel.0965-45-8814

住 八代市坂本町川嶽1091
営 月～水／
11:00～14:30(OS14:00)
17:00～19:30(OS19:00)
金・土／
11:00～14:30(OS14:00)
17:00～20:30(OS19:45)
日／
11:00～20:30(OS19:45)
休 毎週木曜日(但し祝祭日は営業)
席 テーブル席・和室・特別室
計88名様
P あり

温泉とお食事の両方が一度に楽しめます。

ジビエ料理の一例です

ちょっとした会席や宴会にも利用できます。

地元のお母さんたち手づくりのジビエバーガー パンも野菜も鹿肉も全て八代産

生活研究グループ 鮎帰会(あゆがえりかい)

Tel.0965-45-3551(亀田宅)

住 八代市坂本町鮎帰ほ1512
【問】道の駅坂本
Tel.0965-45-2141
【予約】FAXのみ
Fax.0965-45-3551

3日前までに要予約
※ご注文は5個から

生活研究グループ鮎帰会のメンバーは、地元のお母さんたちで、全て手づくりで安全・安心、そして美味しいハンバーガーが誕生しました。鹿肉も地元産です。

鹿肉を使った和風の味付けのハンバーガーです。美味しいですよ!

道の駅坂本にて、手づくりの総菜や加工品も販売しています。

各種加工品を販売している道の駅坂本。

釣りや山歩きをする人たちにも御用達の宿

民宿 山女魚荘

Tel.0965-67-5201

住 八代市泉町樅木106-2
営 チェックイン15:00
チェックアウト10:00
休 不定休(電話にてご確認下さい)
P あり
HP http://www.yamamesou.jp

猟師であるご主人自らが五家荘の山で仕留めたイノシシやシカを使ったジビエ料理など、四季折々の山の幸とともにお楽しみ頂けます。

渓流釣りや観光、山登り等に便利な民宿です。

ジビエ料理の一例です

囲炉裏のある部屋で、団欒のひと時を楽しめます。

五家荘「樅木のつり橋」まで車で5分
大自然の中に佇む癒しの宿

しゃくなげの宿

Tel.0965-67-5321

住 八代郡泉町樅木15

営 チェックイン15:30
チェックアウト10:00

休 不定休 ※電話にてご確認下さい

P あり

山間の斜面に建つ木像3階建ての民宿です。

ジビエ料理の一例です

大広間があり、団体での利用も可能（送迎あり）。

心温まるおもてなしと自家製味噌を使った名物の猪鍋、川魚料理、自家製漬け物が美味しいと県内外から常連客が訪れる宿。静かでのんびりできるので、ぜひ、泊まりがけでお出でください。

球磨川のほとりで、自然を感じながら
心も体もホッとするジビエ料理をどうぞ

道の駅 坂本

Tel.0965-45-2141

住 八代市坂本町荒瀬1239-1

営 物産館 10:00～18:00
（12/31・1/1休）
レストラン 平　日／
11:00～14:30（OS14:00）
土日祝／
11:00～15:30（OS15:00）

休 毎週火曜日　席 48席　P 80台

道の駅として、地域の特産品や情報がいっぱい。

ジビエ料理の一例です

各種定食や麺類、カレーも人気のレストラン。

坂本特産品の販売やレストランのある道の駅。ジビエメニューをはじめ川魚料理、名物「荒瀬ダムカツカレー」など、多くの方々に満足していただけます。

八代・泉町周辺の特産物が揃う物産館
地産地消にこだわったレストランに注目

ふれあいセンターいずみ
レストラン滋味健丈「炉丹」

Tel.0965-67-3500

住 八代市泉町下岳3296-1

営 11:00～17:00

休 水曜日定休（祝祭日営業）
※前日までのご予約（4名様以上）で
平時夜間営業致します

席 70席　P あり

開放的な空間と杉板を張った中庭が特徴のふれいセンターいずみ。

ジビエ料理の一例です

レストランは広々として、ゆったりとした空間で食事ができます。

ヤマメ、猪、鹿や地元産の農林産物が食材の美味しい和食レストランで、季節に応じた期間限定メニューが人気です。物産館もありますので地域の特産品も多数揃います。

地元のファンに愛される猟師直営の名物食堂
名物は猪・鹿のジビエ合挽きハンバーグ定食

ジビエ料理 四季彩
里山

Tel.0965-38-9705

住 八代市二見下大野町731

営 昼／11:00～14:00
夜／17:00～22:00

休 毎週土・日以外

席 00席　P あり

静かな里山の中にある食堂は、処理加工施設も併設しています。

ジビエ料理の一例です

小上がりもあり、団体での利用やジビエ料理の宴会もOK。

自社で捕獲処理した新鮮な、猪肉・鹿肉を使ったジビエ料理専門店です。食堂は毎週土・日曜日営業、宴会コースは3日前までにご予約下さい。（4名様より）

老舗牛肉専門卸直営の炭火焼肉店
最高級宮崎牛と共に熊本県産ジビエが新登場！

炙りや どりぃむ

Tel.0965-31-5454

住 八代市本町1丁目7-7
営 17:00～24:00(LO23:00)
休 不定休
席 42席　P なし

精肉卸だけあって、新鮮で美味しいジビエ肉が食べられます。

肉屋界のカリスマ店長が、最高のお肉を一番美味しい状態で提供させていただいております。ワインセラーを完備しお肉によく合うワインも揃えています。

ジビエ料理の一例です

店内の長渕剛さん直筆の絵は必見！の大迫力！

熊本でいちばん最初に猪鍋を出した元祖
温泉も宿泊も堪能できる老舗料理旅館

御用蔵の しらさぎ荘

Tel.0966-22-3420

住 熊本県人吉市下林町2647-3
営 11:30～21:00(クローズ22:00)
休 無休(年末年始休)　P あり
HP http://www.shirasagisou.jp

老舗料理屋の風情溢れる建物は、歴史と伝統を感じさせます。

約2000坪の敷地内に食事処と宿、源泉掛け流しの温泉があり、山里らしい郷土料理と球磨焼酎が味わえます。なかでも猪鍋は創業当時からの名物料理で県内外から常連客で賑わいます。

ジビエ料理の一例です

お座敷からは大きな鯉が泳ぐ池を見渡せます。

オープン2年目・八代初！の豚ホルモン専門店
精肉卸直営だけあって鮮度と旨さが違います！

豚や本舗

Tel.0965-35-6656

住 八代市本町1丁目1号高橋ビル1-C
営 17:00～24:00(LO23:00)
休 不定休
席 30席　P あり

新鮮な豚ホルモン(内蔵肉)のみにこだわりました。

お店自慢の豚ホルモンは炭火で焼くと旨さ倍増！ビールやお酒はもちろん、炭火の香りが白ご飯との相性も抜群です。タレも美味しいと評判ですが、まずは塩コショーで召し上がってみてください。

ジビエ料理の一例です

卸屋ならではの価格で提供させていただきます！

豊富な定食・セットメニューと新鮮鮮魚
ファミリーで楽しめる和食レストラン

和食乃 さんるーぷ

Tel.0966-23-3833

住 人吉市瓦屋町1496
営 11:00～22:00
休 なし　席 150席　P 60台

人吉インターから車で3～4分。大きなやぐら提灯が目印。

漁場から直撤される新鮮な活魚を様々なメニューで提供する人気のレストラン。和食以外にも肉料理なども充実し、小さいお子様連れやファミリーでの食事も大満足の店。

ジビエ料理の一例です

半個室タイプの店内。ご家族でゆっくり食事を楽しめます。

活魚と豊富な逸品料理が楽しめる リーズナブルな居酒屋

活魚旬菜

ほうらい茶屋 人吉店

Tel.0966-22-7573

住 熊本県人吉市相良町1027-1
営 11:00～15:00(LO14:30)
17:00～23:00(LO22:30)
休 年中無休
(12月31日～1月1日のみ休み)
席 200席 P 60台

天草・鹿児島より直撤された活きた魚介をリーズナブルな価格で食べられる人気店！特に人気なのが「刺身得盛り」で、新鮮で美味しいと評判です。

大きな駐車場を完備した店舗で、遠くからでもすぐわかります。

ジビエ料理の一例です

店内にはいけすがあり、活きのいい魚をご用意しています。

創業明治43年。人吉温泉発祥の宿 「地産地消」にこだわった郷土料理が人気

旅館

翠嵐楼（すいらんろう）

Tel.0966-23-2361

住 人吉市温泉町2461-1
営 チェックイン15:00
チエックアウト10:00
休 不定休
P あり

「地産地消」をテーマに、球磨川育ちの天然鮎、県内産の良質な馬肉や猪肉など、「地物」にこだわり厳選された食材のみを使用しています。

球磨川の穏やかな景色を望むみ、3つの自家源泉は全てかけ流し。

ジビエ料理の一例です

自社菜園で採れた季節野菜等を使った料理が自慢です。

若き二代目が腕を振う、 和食を基本にした和食・創作料理の店

和彩 二代目

Tel.0966-23-2241

住 熊本県人吉市紺屋町108
営 18:00～23:00(LO22:00)
休 日曜日
席 カウンター7席 小部屋4(2～6人)
大部屋4(6～12人)
P 10台

美味しい和食割烹として人吉では知られたお店。猪肉を使ったジビエメニューもフェア期間中に召し上がっていただけます。特に看板メニューの鯛頭スープは一度食べたら病みつきの旨さ！

二代目の看板が目印。駐車場は川向うにあります。

ジビエ料理の一例です

カウンター席と個室があり、球磨焼酎も多数、揃います。

鍛冶屋町に残る、人情とおもてなしの旅館 ボリュームのある美味しい郷土料理

和風旅館

丸恵本館（まるえほんかん）

Tel.0966-22-2291

住 人吉市鍛冶屋町18
営 チェックイン15:00
チエックアウト10:00
休 なし P あり

九州の小京都・霧の都、人吉。鍛冶屋町に建つ丸恵本館は、かつて人吉相良藩御用達の米穀商・呉服商として栄えた『千歳屋』を起源に持つ宿屋です。ボリュームのある美味しい郷土料理と、お客様にとって落ち着ける空間を大切にする温泉宿です。

アットホームな旅館として多くのお客様にご利用いただています。

ジビエ料理の一例です

当館おすすめ！ご夕食は手作りの郷土料理をご用意しました。

豊かに、ゆったりと流れるくま川の畔
伝統と歴史ある国登録有形文化財の旅館

人吉旅館

Tel.0966-22-3141

住 人吉市上青井町160
営 チェックイン15:00
チエックアウト10:00
休 なし
P あり

人吉・球磨産の猪・鹿・雉肉を使ったお料理は秋冬の定番料理です。

ジビエ料理の一例です

源泉掛け流しの天然温泉でゆっくりくつろげる宿です。

雄大な熊本の自然が育んだ地元の食材をご用意しました。四季折々の季節を楽しむ旬の恵みをご堪能ください。

山盛り野菜とコショウの効いた“ちゃんぽん”と
地元産鹿肉を使った料理が人気の食堂居酒屋

お食事・酒楽
やまちゃん

Tel.0966-46-0067

住 球磨郡水上村湯山1546
営 11:00～13:00
17:00～23:00
休 不定休
席 20席 P あり

昔ながらの食堂は、夜は居酒屋として常連客で賑わいます。

ジビエ料理の一例です

ジビエ処理施設は目の前。新鮮なジビエ肉が手に入ります。

市房ダムの湖畔の近く、湯山温泉郷の入口にある地元の人気食堂。鹿ローストが2切トッピングされたジビエカレーがオススメです。

ジビエと山菜を中心とした旬の食材を使った
身体にやさしい手作り料理

市房観光ホテル

Tel.0966-46-0234

住 球磨郡水上村湯山357
営 チェックイン15:00
チエックアウト10:00
休 なし
P あり

2階全ての部屋から、市房の山々が一望でき、四季の美しさを楽しめます。

ジビエ料理の一例です

薪ストーブとレトロなソファーがお客様をお迎えします。

料理には市房山伏流水を使用しています。市房山山麓の大自然の中で、旬の山菜料理、地元で採れた新鮮な猪肉、鹿肉料理をお楽しみください。

奥球磨の大自然の中、
天然温泉と旬の素材を楽しめる宿

温泉旅館
水上荘

Tel.0966-46-0835

住 球磨郡水上村湯山1619
営 チェックイン16:00
チエックアウト10:00
休 なし
P あり

アットホームな雰囲気の温泉宿で女将のもてなしが自慢です。

ジビエ料理の一例です

ジビエを中心に、四季折々のお料理を提供しています。

お食事のコンセプトは“地産地消”。山で採れた山菜、鮎やヤマメの塩焼き、しし鍋、鹿の竜田揚げ等、自然の恵みを感じられる素材をご堪能ください。

里山の耕作放棄地を利用。宿の主人が趣向を凝らし、一軒家貸切りの宿を作りました

ゆきどまりの静宿

瓢鰻亭（ひょうまんてい）

Tel.0966-46-0122

住 球磨郡水上村湯山1822
営 お問合せください
休 チェックイン15:00
　チェックアウト10:00
P あり

山々に囲まれて近くに小川が流れる、自然いっぱいの離れの宿。自家栽培の野菜や山菜、そしてジビエ等を食材として、自分たちで調理して召し上がっていただけます。薪で炊く「は釜」ご飯は、何よりのごちそうです！

食事は自炊が基本ですが、食材はご用意します。

ジビエ料理の一例です

自炊も旅の楽しみのひとつ。自然の中だと美味しいですよ！

鹿肉や猪肉を使ったジビエ料理、豊富な山菜類など、山里の幸が楽しめます

物産館

水の上の市場

Tel.0966-46-0111

住 球磨郡水上村湯山47-8
営 レストラン／11:00～15:00
休 水曜日
席 20席　P あり

村内の産物をふんだんに使ったお食事が楽しめます。おすすめは鹿肉のカツとスペアリブを添えた「市房ダムカレー」。この土地でしか味わえない逸品があります。

市房ダムの畔にある物産館。店内のレストランでジビエ料理が食べられます。

ジビエ料理の一例です

村の食材等を使った料理と特産品が揃う物産館です。

静かな温泉街で地元の客に愛される食堂 ジビエ料理はもちろん、川魚料理も旨い店

郷商店

Tel.0966-46-0012

住 球磨郡水上村湯山259-2
営 11:30～13:30
　17:00～21:00
休 不定休
席 30席　P あり

一番人気のやまめ定食は味・量ともに絶品です。鹿・猪料理も常時あります。安くて美味しい料理で皆様をお待ちしています。20名程度の宴会場もありますのでお気軽にお電話ください。

日用品も売っているから郷商店。昼は定食、夜は居酒屋です。

ジビエ料理の一例です

温泉上がりに冷えたビールと旨い料理が待っています！

手間と時間をかけて仕込んだ自家製味噌を使った味噌チャンポンや担々麺が人気の中華食堂

小さなレストラン

ふきのとう

Tel.0966-44-0248

住 球磨郡水上村岩野2491
営 11:00～21:00
休 不定休
席 22席　P あり

名古屋の中華料理店で修業したオーナーが作る自家製甜麺醤を使用した「奥球磨鹿・ピリ辛ジャージャー丼」や「担々麺」をぜひ一度ご賞味ください。

店内はカウンターとテーブル席、大人数様でのご利用も可能な座敷もあります。

写真の料理は「奥球磨鹿・ピリ辛ジャージャー丼」です。

創業昭和52年。ギョーザの名店の「ぼたん（猪）ギョーザ」は味も価格も絶品！

大三軒（だいさんげん）

Tel.0966-45-4800

住 球磨郡あさぎり町免田西2429-1
営 11:00～14:00
17:00～売り切れ次第閉店
休 月曜日
席 テーブル席／座敷 他
P あり

県外からわざわざ猪ギョーザを食べにくるお客さんも多いお店。

ジビエ料理の一例です

店内は座敷席も多く、団体での利用もOK。

ラーメンや定食類も旨いと評判の店。メスの猪を1頭丸ごとミンチにして作る「ぼたんギョーザ」は1人前7個で350円という安さ！グルメ＆ダイニングスタイルショー（東京）で準グランプリも獲得しています。

川辺川・梶原川の清流と大自然に囲まれた、ぬくもりの宿

ロッジ 山小屋

Tel.0966-37-2836

住 球磨郡五木村押4917
営 11:30～21:00（食事のみ）
休 日曜日（宿泊は営業）
席 15席 P 6台

山菜、やまめ、鹿肉など、山の幸料理がお楽しみ頂けます。

女将が毎朝手打ちする十割そばや、ヤマメ定食、ここでしか味わえない貴重な「川のり」を使った料理が味わえます。ランチの子守唄定食、鹿カツ定食などメニューも豊富です。

ジビエ料理の一例です

宿泊者には五木の観光ガイドや正調五木の子守唄もサービス！

湯前の地元で採れた旬の素材を生かした料理長自慢の和食会席料理が人気のホテル

ゆのまえ温泉 湯楽里（ゆらり）

Tel.0966-43-4126

住 球磨郡湯前町1588-7
営 11:00～21:00（OS20:00）
休 第2・第4月曜日
（祝祭日の場合は翌日）
席 56席 P あり

温泉と食事を楽しみ、ゆっくりお泊まりいただけます。

ジビエ料理の一例です

湯上りのビールと一緒にお薦めしたい猪焼肉。

露天風呂・天然温泉を楽しめる「ゆのまえ温泉湯楽里」。レストランはもちろん、コテージ、オートキャンプ場・ゴーカート、パターゴルフ、グラウンドゴルフ場など、アウトドアを楽しめる施設も充実しています。

川漁師や猟師でもある店主の山菜料理や、そば、猪鍋が人気です

民宿 山里

Tel.0966-37-2636

住 球磨郡五木村高野665-26
営 11:00～14:00
17:30～21:00
休 不定休
席 45席 P あり

五木村産の食材をふんだんに使った旬の味をご賞味ください。

高タンパク・低カロリーの鹿肉をカラリと揚げた鹿カツに田舎そばがついた「鹿カツ定食」は絶品です。

ジビエ料理の一例です

人気の鹿カツカレーは濃厚なカレーと鹿カツの旨味が絶品！

球磨村の旬の食材で仕上げた、和・洋・中の豊富なメニューが自慢

球泉洞

レストラン森林

Tel.0966-32-0080

住 球磨郡球磨村大瀬1121

営 9:00～17:00

休 なし

席 40席　P あり

九州最大の鍾乳洞「球泉洞」にある物産館とレストラン。

窓の外に広がる美しい風景を見ながら、清流球磨川の天然アユ、山の幸をふんだんに使った山菜飯、地元産の鹿カツカレーなど、豊富なメニューをお楽しみください。

ジビエ料理の一例です

写真の“もみじ丼”は鹿肉の美味しさを満喫できるひと品です。

海外での修業経験を持つシェフが作る地産食材を主体とした本格イタリア料理

Trattoria Via Centro（トラットリア ヴィア チェントロ）

Tel.0969-24-8288

住 天草市南新町4-5 江崎ビル1F

営 火～日・祝・祝前／ランチ 11:30～14:00（LO13:30）
火～日・祝・祝前／ディナー 18:30～22:00（LO21:30）

休 月曜日

席 30席　P あり

天草の新鮮野菜や魚介類、天草産猪肉を使ったお料理やレパートリー豊富なワインも人気のお店です。

テーブル席のほかに個室もあり本格イタリアンを気軽に楽しめます。

ジビエ料理の一例です

シンプルで爽やかな印象の店舗外観。

天草の高級ジビエ食材専門店オリジナルの絶品ハム・ソーセージをお取り寄せ！

天草の高級ジビエ食材専門店

宗政興産㈱

Tel.090-9910-1280

※加工品のお取り寄せのみ

住 上天草市姫戸町姫浦4612-2

※作業中は電話に出ない場合もありますが、折り返しご連絡します。

営 10:00～18:00頃まで

休 不定休

全国的にも有名な天草ジビエ（猪）専門の加工会社が作るハム・ソーセージ。完璧に処理された猪肉をだけ使用し、オリジナルの味付けとスパイスで製造されています。時期によって商品が異なりますので、事前にお問い合わせください。

様々な部位を使ったジビエ加工品。全国から注文があります。

ご予算に合わせて詰め合わせもできます。

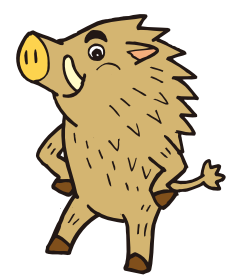
ネットでのご注文はこちらから

ヘルシーで栄養満点！ おいしいジビエの豆知識

イノシシ肉

●イノシシ肉には、疲労回復や新陳代謝を促すビタミンB群は豚肉の3～5倍も含まれ、低脂肪で、体に必要な栄養素が豊富に含まれています。

●さらにタウリン、アンセリンの含有量も牛肉・豚肉以上でコラーゲンも豊富。脂肪もしつこくなく、鍋でも焼肉でも美味しいですよ！



美味しいジビエ肉をご家庭で

熊本県産ジビエ（猪・鹿）販売店一覧

下記の各販売店（処理施設）では、熊本県のイノシシ肉・シカ肉衛生管理ガイドラインに沿って適正に処理・加工された精肉・加工品を取り扱っています。お肉は原則、冷凍での販売となります。

●注文はFAXにてお願いします。（FAX送信後、確認の為にお電話ください）

●お問い合わせはお気軽にお電話ください。

マルコーフーズ株式会社

猪 鹿

八代市中北町3516-3
TEL.0965-32-5034　FAX.0965-34-7337
営業時間／10時～16時　定休日／毎週日曜

猪鹿工房東陽（担当／大寺）

猪 鹿

八代市東陽町北椎屋2659-1
TEL.090-7382-5191　FAX.0965-52-8068
営業時間／午後6時ごろまで　定休日／なし

ジビエフーズ・イズミ（担当／山田）

猪 鹿

八代市泉町下岳2989
TEL.090-6774-5513　FAX.0965-67-2515
営業時間／9時～17時　定休日／不定休

ジビエ工房やまと（担当／岩田）

猪 鹿

上益城郡山都町米生294-3
TEL.0967-73-4429　FAX.0967-73-4430
営業時間／9時～17時　定休日／毎週日曜日・その他不定休あり

（有）村上精肉店

猪 鹿

球磨郡多良木町多良木4144-15
TEL.0966-42-6733　FAX.0966-42-6733
営業時間／10時～16時　定休日／毎週日曜日・その他不定休あり

水上村物産館「水の上の市場」

鹿

球磨郡水上村湯山47-8
TEL.0966-46-0111　FAX.0966-44-0111
営業時間／9時～18時（冬期は17時まで）　定休日／毎週水曜

五木物産館「山の幸」

鹿

球磨郡五木村甲2672-53
TEL.0966-37-2301　FAX.0966-37-2302
営業時間／9時～17時　定休日／なし

球磨村役場産業振興課（担当／槻木（つきぎ））

鹿

球磨郡球磨村大字渡丙1730
TEL.0966-32-1115　FAX.0966-32-1100
営業時間／8時半～17時　定休日／土曜、日曜、祝日、年末年始

天草地域有害鳥獣処理組合（担当／清田）

猪

天草市五和町手野2丁目1788
TEL.090-9910-1280　FAX.0969-58-3818
営業時間／9時～17時　定休日／不定休