

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



人吉インターから車で3~4分。大きなやぐら提灯が目印。

漁場から直搬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大満足の店。



鹿と猪と牛肉の極旨ミートソース



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 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)

天草・鹿児島より直搬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。

若き二代目が腕を振る、 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 人吉市紺屋町108

営 18:00~23:00 (LO22:00)

休 日曜日



二代目の看板が目印。駐車場は川向うにあります。

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!



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。

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
チェックアウト10:00

休 不定休



球磨川の穏やかな景色を望む、3つの自家源泉は全てかけ流し。

「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。



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。

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
チェックアウト10:00
- 休 なし

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いています。



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
チェックアウト10:00
- 休 なし

雄大な熊本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。



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。

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
チェックアウト10:00
- 休 なし

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。



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ます。

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

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。



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。

奥球磨の大自然の中、
天然温泉と旬の素材を楽しむ宿

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
チェックアウト10:00

休 なし

鹿の竜田揚げは事前にご予約ください

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。



アットホームな雰囲気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。

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 チェックイン15:00
チェックアウト10:00

休 お問合せください

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「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！

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



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



温泉上りに冷えたビールと旨い料理が待っています！

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



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。

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。

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

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。



ジビエ料理の一例です



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

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。



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。



店内は座敷席も多く、団体での利用もOK。

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)

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・ゴルフカート、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。



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のお薦めしたい猪焼肉。

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 11:30~14:00
17:00~21:00

休 日曜日(宿泊は営業)

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。



山菜、やまめ、鹿肉など、山の幸料理がお楽しみ頂けます。



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！

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
17:30~20:30

休 不定休



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。



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!

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。

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 11:00~15:00

休 なし



九州最大の鍾乳洞「球泉洞」にある物産館とレストラン。



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。

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。

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 天草市新南町4-5 江崎ビル1F

営 火~日・祝・祝前/
ランチ 11:30~14:00
(L013:30)

火~日・祝・祝前/
ディナー 18:30~22:00
(L021:30)

休 月曜日

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(株)

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)専門の加工会社を作るハム・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

熊本県産猪肉・鹿肉を使った、安心の 県産ペットフード「鹿・猪ジャーキー」が誕生！



Tel.0120-397-111

住 熊本市中央区坪井2丁目1-42

営 ネット注文24時間受付
お電話9:00~18:00

休 土日祝日

通販サイトはこちら▶
<http://kenko-dog.com>



売れ行き好調の馬肉ペットフードに続く第2弾として「猪肉・鹿肉ジャーキー」を新発売。保存料など添加物不使用で、ワンちゃんに安心して食べてもらえるジャーキーです。



鹿肉ヘルシージャーキー



猪肉ヘルシージャーキー

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。



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、確認の為に電話ください)

●お問い合わせはお気軽にお電話ください。

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

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

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 鹿

球磨郡球磨村大字渡戸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