【お問い合わせ】
くまもとジビエ料理フェア2018冬
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冬

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冬

フェア開催期間

平成30年1月27日(土)～2月26日(月)

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冬を開催します。フェア参加の県内50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
くまもとジビエ研究会について……4p
le petit paris ……5p
四季のイタリア料理 リストランテ・ミヤモト ……5p
Kumamoto Italian tutti ……6p
イタリア料理 まんじゃぺしぇ ……6p
焼肉すどう 本店……7p
洋食屋 花小町 ……7p
Bon Vita……8p
Cafe Bistrot CHOCOLaT……8p
イタリア料理 TRE STELLE ……9p
炭火料理 IRATY ……9p
大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店 ……10p
ちいさなイタリアン ピッコリーナ……10p
BISTRO A VIN PREMIER ……11p
cocina uchida……11p
かぶき 炭火焼&イタリアン……12p
ボンボリ ……12p
熊本 薪窯料理 Ella……13p
南国食堂 ヤシの樹……13p
山ねこ軒 ……14p
御用蔵の しらさぎ荘 ……14p
和食乃 さんるーぷ……15p
活魚旬菜 ほうらい茶屋 人吉店……15p
和彩 二代目……16p
温泉旅館 水上荘……16p
大三軒……17p
創作和食ダイニング 善 ……17p
イタリア料理 ALLA LIBERA ……18p
和 DINING いつものトコロ ……18p
中国料理 八代飯店……19p
チャイニーズレストラン 王張 ……19p
OFUKURO酒場 タンポポ……20p
焼き鳥 太郎と花子……20p
居酒屋 やまちゃん……21p
ハム工房 TONGTONG……21p
本さつまや……22p
THE KEYSTONE GARDEN ……22p
宗政興産(お取り寄せ商品)……23p
Trattoria Via Centro……23p
Picasso(お取り寄せ商品)……24p
天草ジビエラーメン ……24p
きねつき石窯パン工房 ぴのきお……25p
食事処 和鳴……25p
生活研究グループ 鮎帰会……26p
さかもと温泉センター 球麗温 クレオン亭 ……26p
民宿 山女魚荘……27p
天領庵 ……27p
山菜料理の宿 佐倉荘……28p
しゃくなげの宿 ……28p
ふれあいセンターいずみ レストラン滋味健丈「炉丹」……29p
道の駅 坂本……29p
おいしいジビエの豆知識 ……30p
熊本県産ジビエ販売店情報……31p
くまもとジビエのお話……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。

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!

くまもとジビエの美味しさを県内外に発信!ますます充実!「くまもとジビエ研究会」

フレンチ、イタリアン、和食、中華など、県内のシェフの皆さんとジビエ産地や行政がタッグを組んでジビエの消費拡大を目指しています。

平成24年9月設立。農作物の被害防止対策などで捕獲した野生のシカやイノシシの肉を、地域資源「くまもとジビエ」としてもっと有効に活用することを目的に、熊本県が中心となって狩猟に携わる方や関係市町村、県内のレストランの皆さん達と一緒に「くまもとジビエ研究会」を立ち上げています。

ジビエ試食会

鹿ロース芯温比較風景

くまもとジビエ特別授業

「くまもとジビエ料理フェア」をはじめ、調理師養成の専門学校である専修学校常盤学院とのコラボ授業「くまもとジビエ特別授業」やレストランのシェフを招いての産地見学・研修会、福岡でのジビエ商談会、親子モニター試食会など、さまざまな取り組みを行っています。

ジビエ研修会(飲食店)

全国ジビエサミット出店

ジビエ研修会(処理施設)

くまもとジビエ研究会のマークについて

ジビエ研究会のマークは、鹿のツノ、猪のキバ、それに熊本の「K」、ジビエの「G」を組み合わせ、ナイフとフォークがジビエ料理を表しています。

熊本を代表するフレンチの老舗
洗練された料理とワインが気軽に楽しめる

le petit paris
（ル・プティ・パリ）

Tel.096-359-5225

住 熊本市中央区手取本町3-12

営 11:30～14:30（LO）
18:00～21:30

休 火曜日　席 20席　P なし

熊本市役所の裏にある老舗のフレンチレストランです。ナーナーシェフが修行したフランスのレストランの雰囲気漂う店内で、気取らずにカジュアルに美味しいフレンチを楽しめます。特にお昼のランチは人気で、メインのお料理が選べるコースとなっています。

ピンクを基調とした店内でゆっくりお過ごしください。

お店は、市役所裏にあり、入口はこの看板が目印です。

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

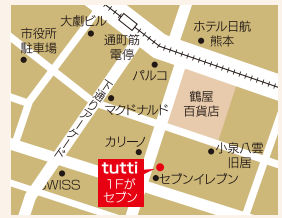
営 18:00～翌1:00
（※予約の場合は、時間外でもOK）
ラストオーダー24:00

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。それぞれのテーブルも広く、グループや団体様でのお食事もゆっくり楽しんでいただけます。



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

営 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。

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。

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／18:00～22:00
※最終入店は20:30分まで
（LO21:00）
※予約は21:00まで受付

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。

白が基調の店内。気軽に料理を楽しめます。

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

厳選したこだわりのお肉をご用意しています。

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。

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

上通りから一歩入った閑静な一角にあるお店です。

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。

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。

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

ガラス張りの向こうが厨房。シェフの料理風景が見える店内。

シンプルでモダンな店内のカウンターに座ると、ガラス越しに厨房でのシェフの料理が見渡せます。熊本産の食材にこだわり、フレンチやイタリアンのメニューが食べられます。

和風の看板ながら店内と料理は洗練された洋食です。

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

シャワー通りの雰囲気によく合うかわいいお店です。

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。

真っ赤な壁と白い天井のコントラストが美しい店内。

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。

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。

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

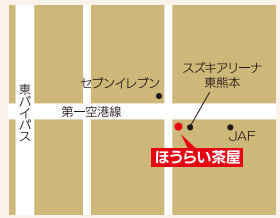
Tel.096-234-6082

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。

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。



「食はバスクにあり」スペインバスク地方の料理が食べられる

炭火料理

IRATY（イラティ）

Tel.096-356-1880

住 熊本市中央区上通町7-35
熊本和数奇司館1F
営 12:00～14:00
（OS13:00 土日のみ）
ディナー／18:00～22:30
（OS21:00）
休 火曜日　席 13席　P なし

ジビエは事前にご予約ください

カウンターの奥に見える炭焼きグリルで肉や野菜が美味しそうに焼ける様子を見ながら食事ができます。バスク地方のビールなども揃っています。

炭火グリル料理にぴったりのワインも揃っています。

吊り下げられたハモンセラーノと炭火のいい香りが漂う店内。

上乃裏通りのかわいい空間居心地のいいイタリアンの店

ちいさなイタリアン

ピッコリーナ

Tel.096-356-4745

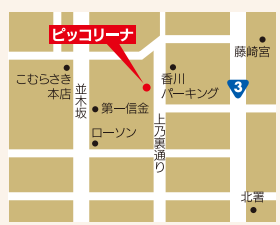
住 熊本市中央区南坪井5-18
サウスファイブセカンドビル 1F
営 11:30～14:00（os13:30）
18:00～22:00（os21:00）
休 不定休　席 15席　P なし

ジビエは事前にご予約ください

店内はイタリアのワイン蔵をイメージ。10年間、イタリアで料理修行を経験し、イタリアのマンマの味を再現した本場仕込みのイタリア料理ゆっくり楽しめます。

かわいいドアとイタリアの国旗が目印のお店。

気軽にリラックスして食事を楽しめる店内。



上乃裏×ビストロ
ワインとフランス伝統料理の店

BISTRO A VIN PREMIER
(ビストロ ア ヴァン プルミエ)

Tel.096-288-0215

住 熊本市中央区草葉町4-1
コアスクエア上乃裏1F

営 18:00～23:00(os22:30)

休 不定休 席 20席 P なし

ジビエは事前にご予約ください

熊本の素材を中心にシェフ自ら厳選し振る舞うアラカルト料理は、どれもシェアしたいボリュームと美味しさ。ワインも常時140本を用意し、お客様自らチョイスできます。

ブルーのテントに白抜きの店舗ロゴが目印の外観。

店内はオープンキッチン。気軽に食事が楽しめます。

和×伊の絶品イタリアン
炭火焼き肉料理と樽生ワインも人気

かぶき
炭火焼＆イタリアン

Tel.096-352-1100

住 熊本市中央区手取本町3-14
MKビル1F･2F

営 18:00～翌2:00
金土祝前日～翌3:00

休 日曜 席 45席 P なし

ジビエは事前にご予約ください

肉料理が自慢の炭火焼きイタリアンと樽生ワイン＆スパークリングが人気。イタリアンを中心に和食と融合した創作料理やバルメニューなど、料理がどれも美味しいと評判のお店です。

店舗拡大の為、駕町通りから市役所裏にリニューアルOPENしました。

コンクリート造りのモダンな雰囲気。半個室やカウンターもあり。

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

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

15名程度の宴会や貸切もOKです。

熊本の“旨かもん”を県下各地から厳選
こだわりの馬刺しやチーズフォンデュも人気！

南国食堂
ヤシの樹

Tel.096-356-8884

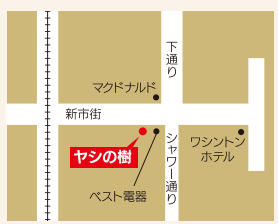
住 熊本市中央区新市街9-4
　熊本第一ファームビル B1F
営 18:00～翌1:00
　（金土祝前～翌3:00）
　※時間外のご予約も受け付けます。
休 なし　席 50席　P なし

ジビエは事前にご予約ください

ほぼ1日かけて煮込んだ県産極上ポークやこだわりの馬刺し、そして“熊本うまかもん大サーカス”でグランプリに輝いた“骨なし豚足えんとんやき”が話題のお店。楽しく飲むならぜひここへ。

楽しくくつろげる南国リゾート風の店内。宴会、貸切パーティーも得意です！

テーブル席も南国気分。ハッピーな時間をお過ごしください。



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

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。

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。

お座敷からは大きな鯉が泳ぐ池を見渡せます。

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

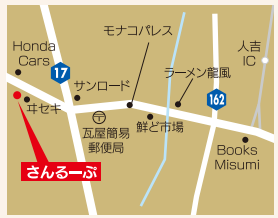
Tel.0966-23-3833

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。

漁場から直撃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。

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。



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

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!

カウンター席と個室があり、球磨焼酎も多数、揃います。

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・鹿児島より直撃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。

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。

清流球磨川と霊峰市房山に抱かれた
湯山温泉郷で本物のジビエ料理を満喫できる宿

温泉旅館 水上荘

Tel.0966-46-0835
(9:00～17:00)
090-8404-8160
(17:00～19:00)
Fax.FAX:0966-46-0838

住 熊本県球磨郡水上村湯山1619
営 チェックイン16:00
チェックアウト10:00
休 不定休

自然溢れる球磨郡水上村の湯山温泉郷にある温泉旅館水上荘。豊かな自然に囲まれた中で温泉と美味しいジビエ料理や郷土料理を楽しめます。春の桜の時期にぜひ、お出でください。

水上村はダム湖を囲う桜の名所です。

ひな祭りの館内展示も楽しんでいただけます。

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

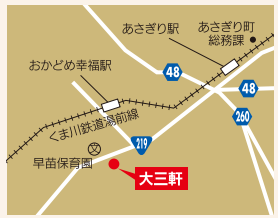
席 テーブル席／座敷 他

P あり

ギョーザは、ぼたんギョーザとヘルシーギョーザの2種類。

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。

店内は座敷席も多く、団体での利用もOK。



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

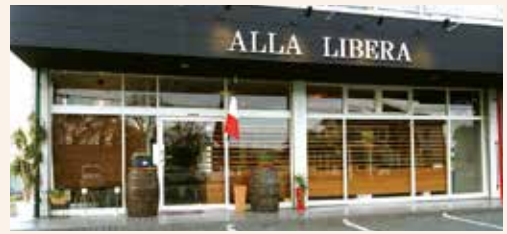
イタリア料理 ALLA LIBERA

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



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。

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。

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。

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

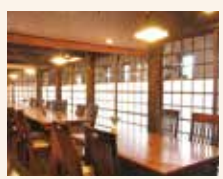
営 11:30～14:30（LO13:30）
18:00～23:00（LO22:00）

休 日曜日※ご予約はご相談に応じます

席 30席 P あり

店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。

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。



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

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。

仲のいい友人と、おしゃべりしながらゆっくりくつろげるお店です。ゆったりとしたカウンター席のほか、ソファ席も用意されているのでお子様連れでも安心して楽しめます。

広々とした店内で、子ども連れでも気兼ねなく食事が楽しめます。

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／
17:00～21:30（LO21:00）
休 火曜日　席 180席　P 30台

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。

球磨川の中州にかかる橋の横にあるので目に着く店舗。

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。

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

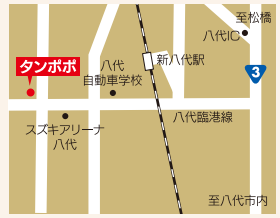
Tel.0965-35-4339

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

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。

平成27年11月にリニューアルオープンしました。

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。



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

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！

お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。

店内はテーブル席と座敷、大宴会場も用意されています。

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

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！

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。

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213
営 17:00～24:00（OS23:30）
休 第3日曜日　席 20席　P なし

新作の「ジビエハム＆ソーセージサラダ」。このボリュームで税込600円！

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。

店内は座敷テーブル席。ゆっくりくつろげます。

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。

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

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

直営店は菊池メロンドームの中にあり、精肉も揃っています。

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。

いろんな種類のハム、ソーセージが揃っています。

肉も野菜も様々なスパイスを使った
築百二十年の古民家でいただく感動の料理

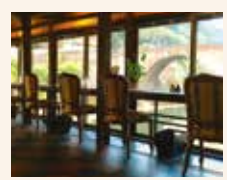
THE KEYSTONE GARDEN
（ザ キーストンガーデン）

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。

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。



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。

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

フレンチの名店で腕をふるったシェフが作る料理王国100選2017で優秀賞を受賞したお取り寄せセット

Picasso

（ピカソ）お取り寄せ商品

Tel.0969-66-9595

住 熊本県天草市南新町3-8

営 受付時間／10:00～16:00
19:00～22:00

休 木曜日 他 銀行振込

HP http://picasso2014.com

※シェフこだわりのジビエ料理のお取り寄せセットでの販売商品です。

豊富な食材に恵まれた天草のカジュアルフレンチレストラン。シェフの作る創作フレンチは美味しさとリーズナブルな価格が人気の秘密。また、料理やオリジナル加工品のお取り寄せもOKです。

※写真は一例です

ピカソ人気商品を含む、お得なセット商品を真空パックにして冷凍発送いたします。

●商品は全てシェフ自らが手づくりで仕上げています。ご注文状況によりお届けまでに1週間程度かかる場合もありますのでご了承ください。また、発送はクール冷凍便になります。

●ご注文の電話に出られない場合もありますが、折り返しご連絡させていただきます。

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 熊本県天草市南新町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。

シンプルで爽やかな印象の店舗外観。本格イタリアンを気軽に楽します。

店内にはテーブル席のほかに個室もあります。

熊本初！猪のスープとチャーシューが絶品天草の新名物として人気上昇中！

天草ジビエラーメン 参考出品

Tel.090-9910-1280

住 上天草市姫戸町姫浦4612-2

イベント・催事のみの出店となります。フェア期間中の出店はありません。詳しい出店情報はお問い合わせください。

天草で野生鳥獣の加工処理施設を経営する猟師さんが、永年の夢を懸けて開発したジビエラーメン。もちろん猪は天草産で、スープとチャーシューの旨さは絶品！天草産猪肉をたっぷり使った「天草ジビエ餃子」も好評です

猪チャーシューの旨さは格別。豚肉よりも脂が甘く、味も濃厚

お取り寄せ可能な天草ジビエ餃子も人気です。

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

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！

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。

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。

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

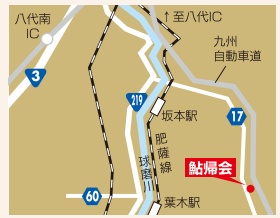
住 八代市坂本町鮎帰ほ1512
【問】道の駅坂本
Tel.0965-45-2141
【予約】FAXのみ
Fax.0965-45-3551

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！

各種加工品を販売している道の駅坂本。



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

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。

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。

メニュー豊富で、天然の猪・鹿・鮎料理がおすすめです。

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。

ちょっとした会席や宴会にも利用できます。

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

渓流釣りや観光、山登り等に便利な民宿です。

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。

囲炉裏のある部屋で、団欒のひと時を楽しめます。

「日本の農林漁家民家おかみさん100選」にも選ばれた女将が作る山の幸料理は格別

山菜料理の宿 佐倉荘

Tel.0965-67-5267

住 八代市泉町葉木6

営 チェックイン15:00
チェックアウト9:30

休 12/28～1/6
※電話にて、ご確認下さい

P あり

古民家を移築して建てられた外観は、風情があります。

ご主人が猟師で自分で獲った鹿・猪を女将さんが美味しい料理にして出してくれる民宿です。地元の季節の食材もふんだんに使ったお食事だけでもOKです。宿泊は朝食も美味しいと評判ですよ！

木造住宅の内部は、梁や木の床が立派で落ち着きがあります。

五家荘の奥深く、昔から伝わる手打ちそばや猪・鹿料理を食べられる食事処

天領庵

Tel.0965-67-5136

住 八代市泉町樅木106-13

営 9:00～18:00

休 不定休
（要予約・電話にてご確認下さい）

席 20席　P あり

主人自ら切り出した木で建てられたお店。

五家荘地区で歴史のある食堂です。人気メニューは何と言っても猪の塩焼き。いろんな部位が熱々の鉄板の上で焼かれてシンプルに塩だけで食べます。手打ちそばも名物なので、ぜひ一緒にどうぞ！

店内は天井が高く、大きな梁が見事な建築。

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。

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。

大広間があり、団体での利用も可能（送迎あり）。

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 95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。

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。

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。

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。

ヘルシーで栄養満点!

おいしいジビエの豆知識

シカ肉

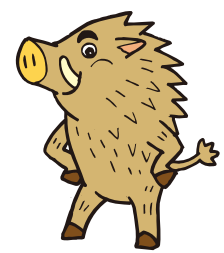
●鹿は、人間でいうと体脂肪率はナント0.2%！カルシウムは牛肉の2.5倍！鉄分は鶏肉の6倍！そしてカロリーは牛肉の3分の1！高タンパク＆低カロリー。

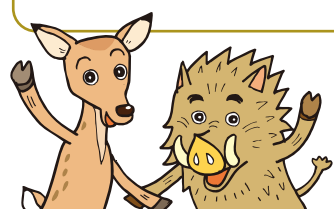
●鹿肉は赤身がほとんどで、牛のレバーをしのぐ鉄分を含んでおり、その量は100g中に6.0mg。鉄分が不足しがちな現代女性には、ぴったりの食材です。

イノシシ肉

●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。

●さらにはタウリン、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！





大事に食べよう！

魚や野菜等と同じように、自然の恵みとしてジビエを美味しく食べることが自然を守り暮らしを守ることにもつながります。

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・加工されたジビエ肉を取り扱っています。

猪肉には、ロース、バラ、モモ、ミンチ、鹿肉には背ロース、モモ、ミンチ等の部位があり、それぞれ1Kg単位（又はパーツ・半頭・1頭）での販売となります。お肉は原則、冷凍での販売となります。

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
●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。

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
●ご注文前に在庫状況をお問い合わせください。
●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）

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
●ご注文前に在庫状況をお問い合わせください。
●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）

（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（FAX送信後、確認の為にお電話ください）
営業時間／10時～16時
定休日／毎週日曜日・その他不定休あり

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
●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。

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.0966-32-1230
営業時間／8時半～17時　定休日／土曜、日曜、祝日、年末年始
●ご注文前に在庫状況をお問い合わせください。
●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）

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
●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。

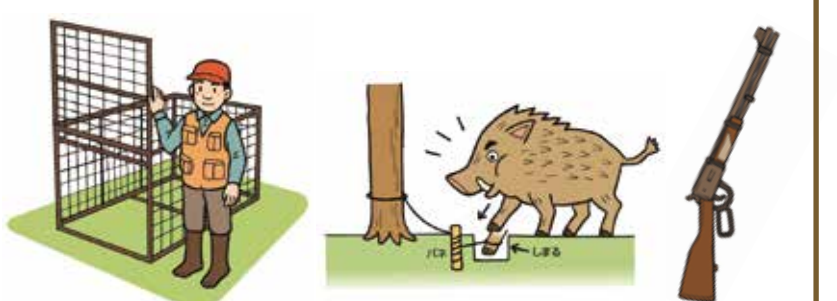
美味しいジビエ料理ができるまでをイラストで解説!

くまもとジビエのお話

❶どうして猟をするの?

山奥だけでなく、人が暮らすすぐ近くまでやって来て、農家の人たちがせっかく育てた木や野菜やくだものを食べてしまうからです。

❷どうやって猟をするの?



大きく分けて3つの方法があります。オリを使う「箱ワナ」、通り道にワナを仕掛ける「くくりワナ」、そして猟銃を使う方法です。

熊本でジビエ料理といえば主にシカとイノシシです。毎年1回開催されるくまもとジビエ料理フェアの参加店や、県内各地のジビエ料理を提供している飲食店で食べることができます。

❸獲ったイノシシやシカはどうするの?

ワナにかかったら急いで処理場へ運び、専門の職人さんが熊本県のガイドラインに沿ってお肉に仕上げます。そして、レストランなどに売られ、美味しい料理としてお店で提供されます。

❹食べることが、どんなことに役に立つの?

魚や野菜等と同じように、自然の恵みとしてジビエを美味しく食べることが自然を守り暮らしを守ることにもつながります。また農家の人たちが安心して野菜や果物や木を育てることができます。