

ピザがおいしい
薪窯のあるレストラン



高森町の食材にこだわった洋食メニューが美味しいと評判の店。高森名物となったトマトカレーや高森産ナス「ひごむらさき」の料理など、ランチ・ディナー、そしてテイクアウトで楽しめます。フェア期間中はジビエ料理をご用意しています。

グリルド 加藤

Tel.0967-62-1020

住／阿蘇郡高森2195-10
営／11:30～15:00(L014:30) 18:00～23:00(L022:30)
休／水曜日



国道から少し入ったところにある薪窯の煙突と赤い看板が目印です。



メニューも豊富でファミリーでも気軽に入れます。

安くて美味しいと
評判の中華料理店



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。

中国料理
八代飯店 (やつしほはんでん)
Tel.0965-34-4174

住／八代市麦島西町4-1
営／ランチ11:30～14:30(L014:00) ディナー17:30～21:00(L020:30)
休／火曜日 ※その他、不定休あり



球磨川の中州にかかる橋の横にあり、赤い看板が目印です。



お取り寄せできる店オリジナルの鹿肉を使った「鹿肉丼」シリーズ。

八代ジビエ料理を食べられる
老舗の中華料理店



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、ジビエなど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とまびえん(950円)、ジビエがたっぷり入った担々麺(980円)もおススメ!

チャイニーズレストラン
王張 (ワンチャン)
Tel.0965-33-8358

住／八代市旭中央通5-9
営／ランチ11:00～14:30(L014:00) ディナー17:00～21:00(L020:30)
休／火曜日



お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。



八代産トマトがたっぷり入った酸味と旨味のとまびえん(950円)もおすすめ。

猪の串焼きを出す
持ち帰り焼き鳥専門店



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120円で味もコスパも最高です!

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「カガミユウマート」内
営／10:00～20:00
休／毎週水曜日・月1木曜日



店舗はスーパーマーケットの駐車場の一角にあります。



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!

人気の温泉センターの
中にあるお食事処



自然を満喫しながら楽しめる露天風呂をはじめ、サウナ、家族風呂などが充実。レストランではジビエ料理として「鹿カツ丼」がおすすすめ。甘いタレと鹿カツの相性抜群です。

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/11:00~14:30(OS14:00)
休/毎週木曜日(但し祝日の場合は営業)



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。



ソムリエが作る
ソーセージ&ハム



2022年度の肥後もっこすのうまかもんグランプリベストセレクションに選ばれた「鹿肉のケーゼ」が大人気のソーセージ&ハム工房。通販や八代よかとこ物産館で購入できます。

カネムマンソーセージ

Tel.0965-65-5008

住/八代市千丁町新牟田1391-3
休/不定休(ご連絡ください)
mail:kanemuman@gmail.com(インスタグラムDMからご注文いただけます)



八代産野生鹿のケーゼ。注文に製造が間に合わないほど人気急上昇中。



人気のベーコンやソーセージ、スモークチーズ等のセットも販売しています。

釣りや山歩きをする人にも
御用達の宿



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楽しみ頂けます。

民宿
山女魚荘

Tel.0965-67-5201

住/八代市泉町樺木106-2
営/チェックイン16:00 チェックアウト10:00
休/不定休(電話にてご確認下さい)



渓流釣りや観光、山登り等に便利な民宿です。



囲炉裏のある部屋で、団楽のひと時を楽しめます。

地産地消にこだわった
物産館のレストラン



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。

ふれあいセンターいすみ 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(OS16:30)
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



開放的な空間と杉板を張った中庭が特徴のふれあいセンターいすみ。



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。

地元ファンに愛される
獵師直営の名物食堂



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。お食事・宴会コース共3日前までにご予約ください。

ジビエ料理 四季彩 里山

Tel.0965-38-9705
(090-6630-2468)

住/八代市二見下大野町731
営/昼11:00~14:00 夜17:00~21:00
休/年中無休 ※但し3日前までに要予約



処理加工施設も併設しています。



小上がりもあり、団体での利用やジビエ料理の宴会もOK。

猪・鹿のスライスや
ブロックなど販売



八代市東陽町の新鮮な特産品が揃う直売所「菜摘館」でジビエが購入できます。旬の野菜、果物、加工品がうれしい直売所価格で買えるとあって人気。特産の生姜はもちろん、毎朝農家直送の採れたての農産品等が並びます。

道の駅 東陽

Tel.0965-65-2112

住/八代市東陽町南1051-1
営/7:00~18:00 レストラン11:00~15:00(OS14:00)
休/無休(レストランは水曜日)



名物の新生姜の時期になると県内外から大勢の買物客で賑わいます。



野菜・果物以外にも地元の特産品、葱菜も人気。

和食を中心に洋食まで!
ファミリーレストラン



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也大満足の店。フェア期間中は鹿ハンバーグ定食をご提供いたします。

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(OS21:30)
休/第1・3火曜日



人吉インターから車で3~4分。大きなやぐら提灯が目印。



刺身や寿司、季節の天ぷら等をはじめ、ステーキやハンバーグ等も人気です。

豊富な逸品料理と
活魚が楽しめる居酒屋



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!特に人気ののが「刺身得盛り」で、新鮮で美味しいと評判です。

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)

ジビエは事前にご確認ください



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。

ジビエ料理、山菜類など
山里の幸が楽しめます



「市房ダムカレー」は、県外からわざわざ食べにくるジビエファンもある定番メニュー。ダム湖をイメージしたグリーンカレーに鹿カツ、鹿スペアリブをトッピングした名物です。

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。



スパイス香るオトナCURRYとして販売中のジビエ・キーマカレー。



ジビエ料理が
食べられる中華食堂



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鹿マーボー丼や奥球磨鹿・ピリ辛ジャージャー丼、担々麺等、ぜひ一度ご賞味ください。

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/11:00~14:00 17:00~21:00
休/不定休



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。



かわいいレストランの外観。中華料理を中心にテイクアウトもOK!



静かな森の中の
手づくりハム工房



球磨郡多良木町の山奥にある槻木集落に2022年4月にオープン。ジビエはご主人自ら集落の処理加工施設で解体して加工品に。地元でも人気のお店です。

ハム・ソーセージ工房 ナカムラ

Tel.0966-44-1135

住/球磨郡多良木町大字槻木506
営/10:00~16:00
休/不定休



全ての行程が手作りで、特に燻煙の香りにこだわった製品を販売。



多良木町中心部から車で30分。目印は赤いのぼりです。

宿泊もできる
ジビエレストラン



日本でただ一カ所の「猪市場」を開設する野生鳥獣の処理加工施設&精肉店が運営するお店。肥後もっすのうまかもんグランプリに選ばれた自家製鹿ローストを贅沢にトッピングした丼は絶品!

ジビエの宿・レストラン 美食の森 Reビエ(リビエ)

Tel.090-4383-2929

住/球磨郡多良木町多良木4144-15
営/11:30~14:00(OS.13:30) ※夜は要予約でお受けいたします
休/不定休 ※ご来店の際はお電話確認をお願いします



レストランの奥に宿泊用の部屋があり、食べて飲んで泊まって帰れます。



ジビエ料理以外にもお手頃価格のランチメニューが豊富に揃います。





梶原川の清流と大自然に
囲まれためぐりの宿

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。

ロッジ

山小屋

Tel.0966-37-2836

住/球磨郡五木村押4917-1

営/11:30~14:00 17:00~21:00

休/日曜日(宿泊は営業)



山菜、やまめ、鹿肉など、山の幸料理がお楽しみ頂けます。



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!



地元でとれた新鮮な
野菜やジビエ料理

白滝(しらたき)公園の入口近くに2019年4月にオープンした木の温もり溢れるカフェレストラン。五木産鹿肉100%使用のハンバーグや五木村産ニンニク使用の唐揚げが人気商品です。

CAFÉみなもと

Tel.0966-37-7810

住/球磨郡五木村乙1532-1

営/11:00~18:00(ランチは11:00~15:00まで)

休/月曜日・火曜日 ※2月までは17:00まで



五木村の食材をふんだんに使った鹿カツ定食。数量限定なのでお早めに!



店のすぐ目の前は四季折々に美しい「白滝公園」です。



山菜料理やそば、
鹿カツ、猪鍋が人気です

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。

民宿

山里

Tel.0966-37-2636

住/球磨郡五木村高野665-26

営/11:00~14:00 18:00~20:30

休/不定休



民宿ながら村の食堂として村民のファンも多いお店。



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!



物産館をはじめ、
温泉センターもある道の駅です

道の駅の中心となるのが特産物等のお買い物を楽しめる物産館「五木物産館山の幸」。この名物が地元で捕獲~処理された鹿肉を使ったソーセージが、物産館のオリジナル商品となっています。

道の駅 子守唄の里 五木

Tel.0966-37-2301

住/球磨郡五木村甲2672番地の54

営/8:30~17:30

休/年末年始・8月10月11月以外は第三水曜定休



国道445号線沿いに位置し、まさに山の中のオアシス的存在の道の駅。



四季折々の農産物をはじめ加工品等が多数、揃います。



地産食材を主体とした
本格イタリア料理



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トリー豊富なワインも人気のお店です。

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~土 ランチ 11:30~14:00(LO13:30)

ディナー 18:00~21:30(LO21:00)

休/日曜日・月曜日



入りやすくシンプルで、おしゃれな店舗。



アラカルトとして食べられる猪肉のラグーが美味しいバスタ。



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。



おいしいお肉をお取り寄せ

「くまもとジビエセンター」開設!



新鮮で美味しいジビエ(猪・鹿)肉を産地直送でお買い求めいただけるサイトです。スライスなどの加工も可能ですので、お気軽にご相談ください。

コチラから
お気軽に!



くまもとジビエセンター(事務局/有限会社ハンズ)

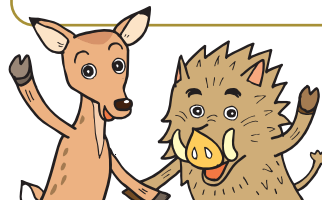
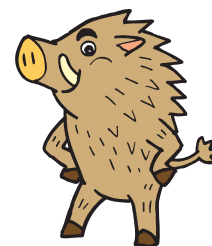
〒862-0950 熊本市中心区水前寺6丁目47-18

TEL.096-381-6228 FAX.096-381-6229

くまもとジビエセンター 検索

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。