



【お問い合わせ】

くまもとジビエ料理フェア2021

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

くまもとジビエフェア

検索



©2010 熊本県くまモン



KUMAMOTO GIBIER

くまもとジビエレストランガイド2021

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。“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。

熊本県・くまもとジビエコンソーシアム



くまもとジビエ料理 フェア2021

フェア
開催期間

令和3年

11月6日(土)~12月5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2021を開催します。フェア参加の県内60店舗で、ぜひジビエの美味しさを味わってください。



フェア期間中、このガイドブックに掲載の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。



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変わりますので事前にご確認ください。

※このガイドブックに掲載している情報は令和3年10月現在のものです。

■熊本市内	
antica locanda	
MIYAMOTO	3p
Kumamoto Italian tutti	3p
イタリア料理 まんじゃべしえ	4p
焼肉すどう 本店	4p
花小町	5p
KEITA	5p
イタリア料理 TRE STELLE	6p
大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店	6p
LES CLOS	7p
狩猟肉料理店 山ねこ軒	7p
スペイン・地中海料理	
cocina uchida	8p
POPOLA	8p
炭焼き×肉×ワイン KOBAYASHI	9p
肉の惑星 ゴリラ29	9p
囲炉裏 炭薫(sumika)	10p
Café&Meal MUJI	10p
Pizza.肉.ワイン.	
イルフォルノドーロ	11p
料理茶屋 はね田	11p
LE BISTROT 2PLATS	12p
ワイン食堂トキワ	12p
LA BRACE	13p
charcutier charmant	13p
Brasserie yanaga	14p
808diner	14p
TORTUE pain	15p
新屋敷 幸福論	15p
自家製燻製工房ペルクミート鶴屋店	16p
■県北	
創作和食ダイニング 善	16p
イタリア料理 ALLA LIBERA	17p
和 DINING いつものトコロ	17p
コントロール食堂	18p
ナポリピッツァ研究所	
イルフォルノドーロ	18p

ハム工房 TONGTONG	19p
グリルド加藤	19p
■県央	
田舎茶房 野の花	20p
寿司・割烹 大番	20p
SAUSAGE FEST	21p
本さつまや	21p
■県南	
中国料理 八代飯店	22p
チャイニーズレストラン 王張	22p
俺のジビエ 猪王	23p
焼き鳥 太郎と花子	23p
道の駅 坂本	24p
さかもと温泉センター	
球麗温 クレオン亭	24p
民宿 山女魚荘	25p
ふれあいセンターいづみ	
レストラン滋味健丈「炉丹」	25p
ジビエ料理 四季彩 里山	26p
東陽交流センターせせらぎ	
直売所「菜摘館」	26p
JAかあちゃん市場	27p
和食乃さんるーぷ	27p
活魚旬菜ほうらい茶屋 人吉店	28p
しらさぎ荘 annex	28p
物産館 水の上の市場	29p
小さなレストラン ふきのとう	29p
ロッジ 山小屋	30p
民宿 山里	30p
CAFÉみなもと	31p
道の駅 子守唄の里 五木	31p
■お取り寄せ	
懶天草ジビエ	32p
健康いぬ生活	32p
■ジビエの豆知識等	
美味しいジビエの豆知識	33p
熊本県産ジビエ販売店一覧	34p

レストランテ・ミヤモトが移転リニューアル
薪や炭などの自然の炎で調理する至福の料理

antica locanda MIYAMOTO

(アンディーカ・ロカンダ・ミヤモト)

Tel.096-342-4469

住 熊本市中央区新屋敷1丁目
9番15号 濫觴ビル102号

営 ディナー／18:00～22:00
※日曜日のお子様同伴可能
ショップ／10:00～19:00

休 月曜

20席のゆったりとした店内はすべての席から庭園を見渡せる贅沢な空間。ショップも併設しています。フェア期間中、ジビエ料理はコースの中でご提供しています。



南チロルの山小屋をイメージした閑静な住宅地・新屋敷に溶け込む外観。



自然の炎で仕上げた鹿ロースト



全ての客席から眺められる庭園。

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 まんじゃぺしえ

Tel.096-324-0206

住 熊本市中央区上通町7-35
熊本和数寄司館1F

営 ランチ／11:45～14:00
(LO13:30)
ディナー／18:00～21:30
(LO20:30)

休 日曜日・月曜日・祝日

熊本の旬の食材を使った美味しいイタリアンが気軽に食べられるお店。ジビエ料理はコースの中でお楽しみいただけます(事前にお問い合わせください)



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。



豚肉を柔らかく煮込んだスジを包んだコレッタ フィレンツェ風



白が基調の店内。気軽に料理を楽しめます。

地産地消にこだわり、安全な食材を使ったくまもとイタリアンをお召し上がりください

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 17:00～23:00
(※予約の場合は時間外でもOK)
ラストオーダー／23:30

休 水曜日 ※予約は応相談

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。ジビエ料理も含めた熊本の美味しさを発見できます！



広くて開放感のある店内は全席ソファ。席でゆっくり楽しめます。



ジビエのサルシッチャ



県産猪のロースト

期間・数量限定のジビエや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
(最終入店21:30)

休 日曜日
※年末年始については
お問い合わせください

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。ジビエ(猪)は数量限定のため、お早めにご予約ください。



厳選したこだわりのお肉をご用意しています。



脂がおいしい天草産猪肉



女性だけでなくも気軽に焼肉が楽しめる明るい店内。

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／11:30～14:00(OS)
ディナー／18:00～21:00(OS)
※ディナーはコース料理のみ。
事前にご予約ください。

休 毎週火・水・木曜日

熊本県産の食材にこだわり、フレンチ
出身のシェフ自慢の美味しい料理とワ
インがいただけるお店。木の優しさと
温かみのある店内のカウンター席から
は、シェフの調理を目の前で眺めなが
らお食事ができます。



木の温もり溢れる落ち着いた店内。シェフの料理風景も楽しめます。



ジビエ料理の一例です



お店のロゴマークもさらに上
品に新しくなりました。

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 11:30～15:00(LO14:00)
18:00～22:30(LO21:30)
※日曜日／22:00(LO21:00)

休 月曜日・年末年始

県産食材×本格イタリアンのお店。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!ジビエの肉をじっくり煮込んだパ
スタをご提供します。



白と緑を基調としたお店の外観。夜は違った雰囲気。



ジビエ挽き肉の旨味たっぷりのパスタ



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。

イタリア惣菜とワイン、そしてケータリング(出張料理)も
人気のお店。テイクアウトも種類豊富です。

KEITA

Tel.096-288-2456

住 熊本市北区清水亀井町55-64
トルチェ1F

営 12:00～売り切れ次第終了

休 不定休

イタリアン惣菜が人気のお店です。オー
ナーシェフはイタリアで7年間修業後、
国内のレストラン等でシェフとして活
躍。イタリアンをベースに様々なジャン
ルの料理も積極的に取り入れた料理・
惣菜をイートイン&テイクアウトでお
楽しみいただけます。



シェフ手づくりの絶品イタリアン惣菜がお持ち帰りいただけます



ジビエを使った
ミールキットも発売中



ジビエ料理の一例です

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6-30-8
営 11:00～15:00(LO14:30)
17:30～22:30(LO22:00)
※土日祝は17:00～営業

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

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で食
べられる人気の店。フェア期間中はジ
ビエも登場します。



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。



熊本県産イノシシの焼肉



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。

県産食材を中心とした薪料理と
バーテンダーが作る本格ドリンクが楽しめる店

LES CLOS

(レ・クロ)

Tel.096-326-2303

住 熊本市中央区中央街2-3
ライズ下通EXE102

営 ランチタイム／12:00～14:00
ディナータイム／15:00～24:00
(LO21:00)

休 日曜日

ジビエは事前にご確認ください

ジビエ料理をはじめ、薪焼きをメインとしたピストロです。店内に漂う薪の香りとバーテンダーが作るドリンクもこの店の魅力。薪でじっくり焼いたお肉や野菜等に合うワインも豊富に揃います。



薪窯ならではの薫りと美味しさを楽しんでいただけます。



薪焼きした人気の鹿ロース



20名以上での貸し切りも可能。落ち着いた雰囲気店内。

食材の良さにこだわったスペイン料理、
スペイン料理をベースとしたイタリアン料理の店

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 ランチ11:30～15:00
(OS14:30)

平日・日曜／
17:00～22:00 (OS21:00)
金・土・祝日前／
17:00～23:00 (OS22:00)

休 水曜日

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。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

ジビエでひとくくりにし思考停止にしない
狩猟肉料理店

狩猟肉料理店 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 月曜日～土曜日
18:00～21:00 (LO)
※前日までの完全予約制

休 日曜日

県内を中心に狩猟採取された野生鳥獣をメイン食材にした狩猟肉料理専門店、自然の恵みに感謝し命を頂く事の有り難さを改めて感じていただき、美味しく正しくジビエを理解しましょう。



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



10名程度の宴会や貸切もOKです。

常備200本以上のワインと絶品イタリアンのレストラン
熊本県産あか牛も人気！

POPOLA

(ポポラ)

Tel.096-359-1740

住 熊本市中央区花畑町9-6
森苑ビル4F

営 月～土／17:00～24:00
日／17:00～22:00
※状況により閉店時間が
変更になる場合があります。

休 不定休

素敵な夜景を眺めながら、熊本県産のあか牛や鹿ロース、新鮮な魚介類等を使ったイタリアンとワインが堪能できるレストランバー。黒板にギッシリ書かれた料理メニューも豊富です。



明るく開放的な客席。夜は夜景も楽しめる素敵な空間になります。



鹿ロースのアロースト 黒ニンニクと



充実のワインセラーでお好みのワインを！

静かで落ち着いた店内はまさに大人の隠れ家
炭火焼とワインがおいしい店

炭焼き×肉×ワイン KOBAYASHI

Tel.096-247-6078

住 熊本市中央区下通1丁目6-7
アイアイビル1F-1

営 18:00～翌3:00
※営業時間外も
お気軽にご相談ください

休 不定休

熊本県産牛肉や魚、季節の野菜、そして
骨付猪肉など、その日その時の良い食材
を炭火焼と創作料理で楽しんでいただけ
ます。ワインは常時20本以上の品揃えで
オーナーこだわりの日本酒もあります。



炭焼き料理とおすすめの創作料理も楽しめます。



骨付きイパシロースの炭焼き



肉好きのための肉バル登場！
肉料理と自家製レモンサワーが人気のお店

肉の惑星 ゴリラ29

Tel.096-352-2869

住 熊本市中央区下通1-5-7
たそがれ東館1F

営 18:00～翌3:00

休 日曜日 ※不定休。休業中もお電話
にてご予約いただければ営業
いたします。

肉料理を中心に食べて飲んで愉しめる、
肉好きにはたまらないお店です。
特に自家製レモンサワーが肉料理に
ピッタリ。1時間1,000円の飲み放
題も好評実施中です！



熊本県産猪の骨からとったブイヨンと肉の旨みが絶品の「猪カレー」。



日替わりのオススメ肉料理
も人気です！

店内全席が囲炉裏席で大人の隠れ家的な店
おいしいお肉を炭火で焼きながらくつろげます

囲炉裏 炭薫

(いろり すみか)

Tel.096-245-6727

住 熊本市中央区南坪井町7-17
オツツキビル2F

営 11:30～15:00 (LO14:30)
※ランチは事前予約をお願いします
17:00～23:00
(料理LO22:00/ドリンクLO22:30)
※営業時間外もお気軽にご相談ください

休 不定休

上通りを広町方面に抜けた南坪井に
ある、隠れ家的な雰囲気「炭薫」。店
内は全て囲炉裏席で、あか牛や県産猪
肉、赤鶏等を炭火で焼きながらおい
しいお酒を楽しめます。



程よい店内照明と囲炉裏と炭火の薫りに癒される店内。



これからの季節、熱燗に赤鶏
の炭火焼きは最高です。

Café & Meal MUJIのメインメニューは「一汁三菜」
豊かな自然に育まれた素材で毎日手作りしています

Cafe & Meal MUJI COCOSA熊本下通

Tel.096-354-5031

住 熊本市中央区下通1丁目3-8
COCOSA4F

営 11:00～20:00

休 不定休

この秋、新発売のCafe&MealMUJI
のジビエカレーは猪肉と3種の豆カ
レー、鹿肉とマッシュルームのカレーの
2種類です。人気のバターチキンカレー
とのあいがけでお召し上がり下さい。



この秋、新発売されたジビエカレーはフェア期間中、五木村産鹿カ
ツを数量限定で無料トッピング! (毎日先着10名様限定)



店舗は無印良品フロアにあります



木の温もりを活かした店内

ナポリピッツアと窯焼き料理のおいしい
イタリアンバル。テイクアウトもお気軽に！

Pizza.肉.ワイン. イルフォルノドーロ

Tel.096-227-6299

住 熊本市中央区手取本町3-9-1
Fanビル1F

営 12:00~15:00 (LO14:30)
18:00~23:00 (LO22:30)

休 年中無休

店名は「黄金の窯」という意味。本店は
菊池市にあり、熊本ミシュランでもビブ
グルマンを獲得。看板メニューのナポリ
ピッツアは県産石臼引き小麦粉など数
種類をブレンドした生地に自家製チー
ズをのせて石窯で焼き上げています。



一人でも気軽に立ち寄れるバル風の店内。パスタ、肉、魚、サラダなど料理も豊富です。



自家製ジビエソーセージの窯焼き



ほとんどの料理がテイクアウトOK。
Go To Eatくまもと加盟店です。

天草の食材と器が奏でるフランス料理の店

LE BISTROT 2PLATS

(ドップラ)

Tel.096-356-1430

住 熊本市中央区新町2-10-10

営 18:00~23:00 (LO22:00)

休 不定休

天草出身のオーナー夫婦が二人三脚
で切り盛りする天草フレンチのお店。
夫婦で狩猟免許も取得し、猟期中には
猪や鹿の他、雉やヤマドリ、コジユケイ
や鴨類などもメニューに登場します。
また、プロアングラー(釣り師)でもあ
るシェフが釣り上げた天然地魚は、海
のジビエと称されるほどの逸品です。



赤と青を基調とした外観は、まさにフランスのビストロ!!洗馬橋電停
より徒歩1分。写っているのはオーナーの猟犬達です。



イノシシのジャンボネット



テーブル2卓とカウンターだ
けの小さなビストロです。

和モダンな外観が素敵な店。季節料理から
イタリアンメニューまで料理が豊富

料理茶屋 はね田

Tel.096-360-1234

住 熊本市東区東本町1-105

営 18:00~24:00 (LO23:00)

休 不定休

健軍電停から徒歩3分。和食創作料理
や手作りの居酒屋メニューが美味しい
と評判のお店。二代目がフレンチイタ
リアン出身だけあって洋食メニューも
いろいろ用意されています。鹿コース
のステーキが人気で、お店の定番メ
ニューになっています。



白い暖簾が目印です。ぜひ市電を使ってゆっくり飲みに来てください!



鹿肉のステーキ



居心地のいい落ち着いた店内。本日のオス
メ料理も豊富で毎日来ても飽きません。

藤崎宮交差点角にある、ナチュラルワインと
フレンチを楽しめる隠れ家的な店

ワイン食堂 トキワ

Tel.096-240-5252

住 熊本市中央区坪井2-4-28 2F

営 ランチ(火~金曜のみ) /
12:00~15:00 (LO14:00)
ディナー(3,800円コースのみ) /
18:00~23:00 (LO20:30)

休 日曜日及び不定休あり

ミシュラン熊本でビブグルマンに選ば
れたワインに合わせた食事がおいしい
店。ナチュラルワインの品揃えはもち
ろん、ジビエをはじめ、自然農野菜や
無投薬豚鶏など安心安全な食材のコー
ス料理を是非お楽しみください。



ゆっくり食事が楽しめる温もりのある店内。



県産鹿肉のスパイス煮込みラグー



ナチュラルワインの選び方は
スタッフまでご相談ください。

素材の味わいを引き出した、シンプルで
美味しいイタリア料理をワインとともに

LA BRACE

(ラ・ブラーチェ)

Tel.096-288-5580

住 熊本市中央区水道町1-19
ヴィラー・ジュビル1F

営 11:30~15:00 (LO14:00)
18:00~23:00 (LO22:00)

休 日曜日及び不定休あり

イタリアで修業したオーナーシェフ自
慢の自家製生パスタはイタリア産オー
ガニック粉を使用。炭火で焼いた肉料
理や自家製ハム、野菜もおいしく、シェ
フ特製のドルチェも好評です。



広々とした店内は落ち着いた雰囲気。ご家族でのお食事もゆっくり楽しめます。



イタリアのラグー・タリアテッレ



水道町ヴィラー・ジュビル1Fで
待ち合わせ場所にもピッタリ。

熊本市新町の長崎次郎書店裏に7月オープンした
“大人の隠れ家”的な創作フレンチの店

Brasserie yanaga

(ブラスリー ヤナガ)

Tel.090-6633-1013

住 熊本市中央区新町4-1-19

営 月~金/11:30~14:30
17:30~21:00

土/12:00~15:00
17:30~23:00

休 日曜日、祝日

シェフの地元、球磨産の食材など、県
産食材をふんだんに使ったコース料
理が手頃でおいしいと評判の店。この
秋から県産ジビエを使った料理も登
場します。



外壁のレトロ感が素敵な長崎次郎書店裏の貸蔵だった建物を改装。



ジビエ料理の一例です



手塗りの壁と木の温もりにも包
まれた店内。

アラカルトとお酒を楽しむ小さな
隠れ家的フランス料理店

charcutier charmant

(シャルキュトリー・シャルマン)

Tel.096-326-1171

住 熊本市中央区上通5-6
村上屋ビル1階

営 平日/18:00~(LO21:00)
土日/12:00~(LO14:00)
18:00~(LO21:00)

休 不定休

シャルキュトリーとはハムやソーセージ、
パテやテリーヌ等の食肉加工品の総称
でフランスの伝統的な食文化。自家製の
シャルキュトリーを肴に相性の良いお酒
との幸せなひとときをご提供します。



ショーケースのシャルキュトリーは、いつでもテイクアウトできます。



くまもとジビエのバリエーション



毎週土・日のみランチも営業
しています。

山都町産猪肉と有機野菜を使ったジビエハンバーガーと
ホットドッグが人気のフードトラック

フードトラック&出張BBQ 808diner

Tel.080-3185-8390

住 熊本市北区麻生田4-2-40
THE LAUNDRY LOUNGE内

営 11:00~18:00頃まで

※売り切れ次第終了
※県内各地のイベント等への
出店も多いので、ご来店の際は
事前に電話予約をお願いします。

オーナは、焼肉の名店“焼肉すどう”で修
行後、トコシエバーガーで経験を積み今
年6月にFoodtruckを新規開業。ジビ
エをメインにバーガーやホットドッグ
等をBBQスタイルで販売しています。



猪肉と有機野菜が美味しいジビ
エハンバーガー。



ハワイのビーチを思わせるデザイ
ンのフードトラック



ハンバーガーやホットドックもオ
ススメです!

北海道や熊本県産小麦や国産バターを使った
シンプルで薫り高いパンが揃う人気の店

TORTUE pain

(トルチェパン)

Tel.096-344-9655

住 熊本市北区清水亀井町55-63

営 9:00~売り切れ次第終了

休 火曜日、第3水曜日



静かな住宅街の中に佇むお店。

パンに使用するのは北海道産と熊本産のミナミノカオリをブレンドした国産小麦100%。薫り高いハード系のパンが充実し、チーズやフランクフルト、もちり食パンやピスタチオクリームサンド等の甘い系も人気です。



鹿肉ソーセージとショコラートのパン



ハード系のほか、スイーツ系や惣菜系のパンも充実。

本場ドイツの伝統製法を受け継ぎ、
自社製ならではの深い味わいをお届けします

ベルクミートショップ (鶴屋百貨店)

Tel.096-327-3531

住 熊本市中央区手取本町6-1

営 10:00~19:00
但し金曜・土曜は19:30

休 鶴屋百貨店に準じます



鶴屋百貨店地下1階にある店舗。工場直送の豊富な種類が揃います。

本場ドイツの伝統的製法にこだわり天然スパイスで味をつけ、丹念に職人の思いを込めて手作り加工を行っております。ポリウームのある鹿ソーセージをお楽しみください。



鹿ソーセージ



ベルクミートオリジナルハム・ソーセージ他、多数取り揃えております。

素材の良さを見極めた最高のお料理を
和モダンな空間と美味しいお酒で

新屋敷 幸福論

(しんやしき こうふくろん)

Tel.096-366-6566

住 熊本市中央区新屋敷3-8-6

営 18:30~21:00頃(LO)
※前日までの完全予約制

休 不定休



店内はカウンター6席と、ゆったりとした6名の個室が2部屋。

新屋敷の閑静な住宅街に佇む白壁の一軒家。大阪、東京、フランスで修業を重ね9年前に独立開店し、2018年にはミシュラン熊本で2つ星を獲得。繊細な手仕事の技でシンプルで美味しい料理を堪能できます。



素材の良さを生かした和のジビエ料理



会席料理をおまかせのコースでディナーのみ完全予約制。

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

Tel.0968-74-2898

住 玉名市中1591-8

営 11:30~14:30(LO13:30)
18:00~22:00(LO21:00)

休 日曜日・水曜日
※ご予約はご相談に応じます



店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。

熊本県産の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。県産ジビエや産山村の井さんが育てたあか牛、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。



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。

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

(アッラリベラ)

Tel.0968-71-6660

住 玉名市小浜233-1
まんさくビル1F

営 ランチ/11:30~15:00
(LO14:00)
ディナー/17:30~23:00
(LO21:30)

休 月曜日

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”の時間を刻んで
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。



ジビエ料理は事前にご確認ください



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。

地元の食材を生かした料理と店主自ら厳選した
ナチュラルワインが楽しめる店

コントロール食堂

Tel.0968-41-6361

住 菊池市隈府1114 六軒街

営 18:00~22:00 (LO)

休 日曜日・不定休 (SNSにて告知)



居心地のいい、カウンターとテーブル席1卓の小さなお店。

地元・菊池の食材をシンプルなイタリア
料理でワインとともに楽しめる店。現在
おまかせ料理のみ。フェア期間中はジ
ビエもご用意しています。ボリュームの
調整、苦手なもののアレルギー等ご要
望はご予約時にお申し付けください。



猪の炭火焼き



お取り寄せは#コントロール食
堂デリで検索を!

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 玉名市松木22-3

営 ランチ11:30~14:00
ディナー18:00~23:00

休 ランチは土・日・祝日が休み
ディナーは日曜
(祝日の場合は最終日)

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
つるげるソファ席、個室のお座敷(6~
12名様)、オープンキッチンで囲んだ
カウンター席も人気です。



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。



鹿ロースのカッパ



お酒のすすむお食事をお楽し
みください。

ナポリピッツア専門店だけあって
薪窯で焼く肉や野菜は極上の旨さ!

ナポリピッツア研究所 イルフォルノドーロ

Tel.0968-36-9992

住 菊池市大琳寺151-1

営 11:30~22:00
(LO21:30)

休 年中無休



薪の香りとピザ生地がこんがり焼ける匂いが漂う店内。

2010年に菊池市内にオープン。熊本
ミシュランでもビブグルマンを獲得し
たピザとイタリア料理の店。自社工場
産チーズをはじめ、地元・菊池市の生
産者の方から直接仕入れた野菜や肉
を使用したメニューも豊富です。



イノシシ肉の薪窯焼き



ピザ窯の煙突とかわいい女の
子のイラストが目印。

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 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)

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・鹿肉を使って、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。



ジビエを使ったソーセージ



いろんな種類のハム、ソーセージが揃っています。

地元野菜、魚介類、牛乳、そしてジビエ
地産地消で常連ファンに人気のカフェレストラン

田舎茶房 野の花

Tel.0964-33-6094

住 宇城市松橋町浅川225-1

営 月~土/11:00~21:00
日/11:00~20:00

※但し水曜日は11:00~16:00

休 木曜日

※祝日の場合営業

田園風景の中に佇む白を基調とした山小屋風の外観で、地元野菜をたっぷり使用したランチや手作りソーセージ・ベーコン・石窯パンなどが人気の店。同じ敷地内に乗馬クラブがあり乗馬体験も楽しめます。



宇城産猪肉を使ったジビエメニューをご用意しています。



淹れたてのコーヒーの香りがよく似合う店内。

南阿蘇・高森町。 Grill料理やパスタ、
ピザがおいしい薪窯のあるレストラン

グリルド 加藤

Tel.0967-62-1020

住 阿蘇郡高森2195-10

営 11:30~15:00 (LO14:30)
18:00~23:00 (LO22:30)

休 水曜日

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是非お召し上がりください。



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。



猪のトマト煮込み



メニューも豊富でファミリーでも気軽に入れます。

地魚を中心とした活魚料理の食事処
地元のジビエを使った新メニューが人気

寿司・割烹 大番

Tel.0964-53-0747

住 宇城市三角町三角浦281-1

営 11:00~20:00
(LO19:30)

休 木曜日

※祝日の場合は営業

お店の名物は、新鮮な鯛をたっぷり使った鯛茶漬定食や海鮮丼、これから美味くなる「このしろの焼き寿司」など。ジビエ料理は甘辛く炊いた猪肉を酢飯とあわせ、いなり寿司にしました。テイクアウトでもどうぞ。



猪肉を使った、どこか子どもの猪にも似ている「亥の子いなり寿司」。



テーブルと小上がりの店内と、これぞ寿司店といった風情ある店構え。

チェコ出身のオーナーシェフが作る
自家製ソーセージとクラフトビールがうまい店

SAUSAGE FEST

(ソーセージフェスト)

Tel.0964-46-2622

住 下益城郡美里町坂本2547-3

営 ランチ/12:00~15:00
(LO14:30)

※ランチもディナーも完全予約制です

※ディナーはお好きな時間をご予約ください

休 月曜日

畑からテーブルへ。オーガニック食材を使いながら、自家製ソーセージ、デリカテッセン、クラフトビールを組み合わせ、時代を問わないコンチネンタル料理が楽しめます。ジビエ等を使ったソーセージとシャルキュトリの加工工場もオープンし、デリバリーも可能です。



御所浦のロースとピーツのソース。



日本一の石段「釈迦院御坂遊歩道」の入口にあります。

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 八代市麦島西町4-1

営 ランチ/
11:30~14:30 (LO14:00)
ディナー/
17:00~21:00 (LO20:30)

休 火曜日 ※その他、不定休あり

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。



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。

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

もと 本さつまや

Tel.0967-72-0006

住 上益城郡山都町浜町132

営 11:30~14:00
17:00~20:00

※お食事は事前にご予約ください

休 お盆・年末年始

ジビエは事前にご確認ください

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



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。

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 八代市旭中央通5-9

営 11:00~21:00 (LO20:30)

休 火曜日

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トマピーエン、大麦麵を使った担々麵もオススメ!



お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。



鹿肉担々麵



店内はテーブル席と座敷、大宴会場も用意されています。

現役猟師が運営するジビエ専門処理加工所から
おいしい猪肉を直送します！

俺のジビエ

猪王 (ししおう)

Tel.090-7382-5191

住 八代市東陽村北椎屋2659-1

営 10:00~17:00

休 不定休

※ご注文は2日前までにご予約ください。
※お支払いは「代引き」のみとなります。

フェア期間中は取り寄せ限定商品のみの販売
となります。

①「猪焼肉セット」3,980円(税・代引き手数料込
み、クール運賃別途)／猪肉とジビエウイ
ナーのセット(2~3人前/500g程度)

②「ジビエハム・ソーセージセット」3,980円
(税・代引き手数料込み、クール運賃別途)／
猪・鹿を使ったハム・ソーセージ(3~4種類)
のセットで、おつまみにピッタリです。



猟師の店ならではの品質のお肉を産地から直送します。



静かな自然の中に店舗はありま
すのでぜひ一度おいでください。

県南豪雨災害から今年6月、営業再開した道の駅
ジビエ商品の品揃えも豊富です

道の駅 坂本

Tel.0965-45-2141

住 八代市坂本町荒瀬1239-1

営 10:00~18:00

休 なし



清流球磨川と緑の山々の四季折々の美しい自然の中にある道の駅です。



ジビエは精肉と加工品があります



地元の手づくり饅頭類や八代地域の
旨かもんを取り揃えています。

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
「カガミコウマート」内

営 10:00~21:00

休 なし

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110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。

ジビエをはじめ、球磨川の鮎料理やだご汁が
人気の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~金/
11:00~14:30 (OS14:00)
土/
11:00~14:30 (OS14:00)
17:00~20:00 (OS19:30)
日/
11:00~20:00 (OS19:30)

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。



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。

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(電話にてご確認ください)



溪流釣りや観光、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、団樂のひとつを楽しめます。

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楽しめます。

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/17:00~21:00
休 毎週土・日のみ営業
※ご予約いただければ
ご要望に応じます



当店名物ジビエハンバーグ。

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)



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。

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
レストラン滋味健文
「炉丹」
Tel.0965-67-3500

住 八代市泉町下岳3296-1
営 平日/11:00~16:00
土・日・祝/11:00~20:00
(OS19:00)

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

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。



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。

ジビエは猪肉のスライスやブロック、ソーセージ、カレー等が揃っています

東陽交流センターせせらぎ
菜摘館
Tel.0965-65-2112

住 八代市東陽町南1051-1
営 7:30~18:00
休 第2・第4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。

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旬な農作物が並びます。



主に猪肉と加工品を販売



野菜・果物以外にも地元の特産品、惣菜も人気。

花と野菜と果物、そして地域のおばちゃん達の
手作り惣菜が人気の店

JA直売所

JAかあちゃん市場

Tel.0965-62-4802

住 八代郡氷川町早尾186-1

営 7:00~17:00

休 年中無休
(年末年始・お盆休み)

JAやつしろ管内の3つの女性部でスタートした“かあちゃん市場”。早朝7時からほぼ年中無休で営業中。集荷地域が山間地と平坦地で収穫がずれるため、旬の野菜を長い期間ここでは購入することができます。



猪肉の加工品、焼肉用、すき焼き用、ブロック肉等購入できます。



花の苗も品揃え豊富



野菜・果物以外にも地元の特産品、惣菜も人気。

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(OS21:30)

休 なし

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。



人吉インターから車で3~4分。大きなやぐら提灯が目印。



鹿ハンバーグ定食



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。

皆様のご支援のおかげで熊本豪雨災害から3か月目で
営業再開へ。感謝の気持ちを味と元気でお返しします

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)

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!ジビエフェア期間中は数量限定で猪肉メニューをご用意しています。



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。

猪鍋と川魚料理の名店「しらさぎ荘」
人吉駅横仮設商店街・モゾカタウンで元気に営業中!

**しらさぎ荘
annex**

Tel.080-5372-0091

住 人吉市中青井町326-4
モゾカタウン24番

営 11:00~売り切れ次第終了

休 火曜日

令和2年7月の県南豪雨災害で歴史ある店舗が全壊した「しらさぎ荘」ですが、令和3年4月、「しらさぎ荘 annex」として営業再開。名物のうなぎはもちろん、ジビエ(猪・鴨)の串焼きも人気です。



店舗はプレハブながら以前と変わらぬ伝統の味を守ります。



シンプルで旨い猪・鴨の串焼き



名物のうなぎのかば焼き等も召し上がっていただけます。

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。



人気の市房ダムカレー1,200円(税込)



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パアリーブを添えた「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。

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)



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!

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。

定番メニューでジビエ料理が食べられる中華食堂
自家製味噌を使った味噌チャンポンや担々麺も人気

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



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。

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醬を使用した「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。

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
18:00~20:30

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。



鹿カツカレー



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。

地元でとれた新鮮な野菜やジビエなど、
ここでしか味わえない料理と出会えます

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
※12月から火曜日も休業

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
肉たっぷりの黒カレーや地元野菜を
使用したペペロンチーノはここでしか
味わえない自然の恵みです。



五木村の野菜と鹿肉たっぷりの「鹿肉の黒カレー」。



店のすぐ目の前は四季折々に
美しい「白滝公園」です。

五木の特産品等を取り揃えた物産館をはじめ、
温泉センター、食堂もある道の駅です

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 不定休

道の駅の中心となるのが特産物等
のお買い物が楽しめる物産館「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フト
ジャーキーやソーセージで、物産館の
オリジナル商品となっています。



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。



お手頃価格でおいしいと評判です



四季折々の農産物をはじめ
加工品等が多数、揃います。

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 (株)天草ジビエ

Tel.090-9942-1781

※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

熊本県産猪肉・鹿肉を使った、安心の
県産ペットフード「鹿・猪ヘルシージャーキー」



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▶

<https://kenko-dog.com/product/3types-jerky.html>

売れ行き好調の馬肉ペットフードに続
き「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。

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。

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。

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！

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

●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。

ジビエ☆ファーム

宇城市三角町戸馳1945-1
TEL.0964-54-4004
FAX.0964-54-4008
営業時間／(平日)9時～18時
(土曜)9時～12時
定休日／土曜午後・日曜日
ジビエ☆ファームへのご注文は農家ハンター
楽天ショップからどうぞ▶ 

ジビエ工房やまと (担当／岩田)

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／毎週土曜・日曜日
その他不定休あり

猪鹿工房東陽 (担当／大寺)

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

コスモファーム (担当／山本)

八代市二見下大野町731
TEL.0965-38-9705又は
090-6630-2468
FAX.0965-38-9705
営業時間／11時～21時
※完全予約制(3日前までに要予約)
定休日／年中無休

ジビエ解体所 つきぎ資源活用協議会～みらい～ (担当／中村)

球磨郡多良木町槻木575
TEL.090-7291-1179
FAX.0966-44-1010
営業時間／9時～18時
※但し、作業中に対応できない
場合があります
定休日／不定休

(有)村上精肉店

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」

球磨郡水上村湯山47-8
TEL.0966-46-0111
FAX.0966-46-0111
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」

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

球磨村特産 処理加工施設

球磨郡球磨村大字渡内1730
TEL.0966-32-1115
FAX.0966-32-1100
※球磨村役場産業振興課
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)

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～18時
定休日／不定休

㈱天草ジビエ (担当／清田)

天草市倉岳町棚底鳴川3750-1
TEL.090-9942-1781
FAX.0969-58-3818
営業時間／9時～17時
※但し、作業中に対応できない
場合があります
定休日／不定休

山幸館 (担当／竹部)

天草市御所浦町牧島4-7
TEL.090-5086-0666
FAX.なし
営業時間／9時～18時
※但し、作業中に対応できない
場合があります
定休日／不定休