

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、団樂のひと時を楽しめます。

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。



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。

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)

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。



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。

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。

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、山の幸料理が楽しめます。



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