

やまなしジビエ

Y A M A N A S H I G I B I E R



おいしい未来へ
やまなし



山梨の自然が育んだ
上質な恵み

山梨県は、県土の約八割を森林が占める

自然豊かな地です。

野山を駆け巡るニホンジカは天然資源であり、

食文化をより豊かにしてくれる

味わい深い食材です。

安全・安心そして美味しい

「やまなしジビエ」をぜひご賞味ください。

やまなしジビエ認証制度

ニホンジカの生息数が増大している中で、捕獲したニホンジカを貴重な天然資源とし、シカ肉をジビエ料理や加工品などの素材として活用した特産品づくりや町おこしなどに活かす取り組みが広がっています。こうした状況を受け、県では、平成28年度に山梨県ジビエ認証協議会を設置し、川下（消費や流通）から求められる安心なジビエを目指した認証基準等を検討してきました。協議会での検討を踏まえ、やまなしジビエ（シカ肉）認証制度実施要綱を制定しました。

認証基準

第一段階
認定施設指定

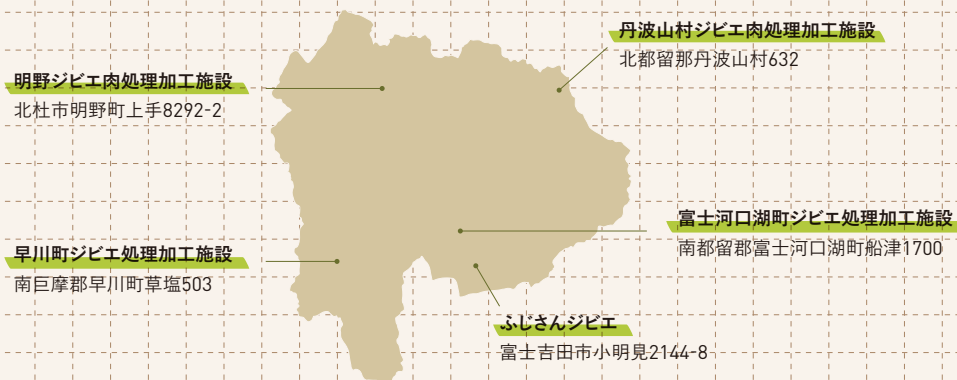
- 1 食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の営業許可を受けていること。
- 2 シカの解体施設に必要な設備器具を整備していること。
- 3 散弾等の異物混入を防止するため、金属探知機による検査を実施していること。

第二段階
やまなしジビエの
認証

- 4 作業工程別衛生管理に基づく作業を実施していること。
- 5 年に2回以上、食肉に対する一般細菌数、大腸菌群数、病原性大腸菌、サルモネラ菌属、カンピロバクターの自主検査を実施していること。
- 6 年に1回以上、食肉に対する放射性物質の自主検査を実施していること。
- 7 危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いた衛生管理を行っていること。
- 8 トレーサビリティが担保できる記帳、書類等のデータが1年間以上保管されていること。

※令和4年2月現在

やまなしジビエ認定施設



やまなしジビエ

捕獲したニホンジカを有効活用し 自然の恵みへ

野生鳥獣による農林業被害が引き続き深刻な状況である中、捕獲したニホンジカをジビエとして活用を進めるため、平成29年7月、シカ肉の安全・安心を担保する山梨県独自の「やまなしジビエ認証制度」を創設し、やまなしジビエの認証を開始しました。

山梨県内で適切な衛生管理・処理を行っているシカ食肉処理加工施設をやまなしジビエ認定施設として指定し、その認定施設で認証基準を満たしたシカの肉を「やまなしジビエ」として認証しています。

認証することで、より安全なジビエの提供、並びに消費者及び飲食・食品業界のジビエに対する安心の確保を目的とします。

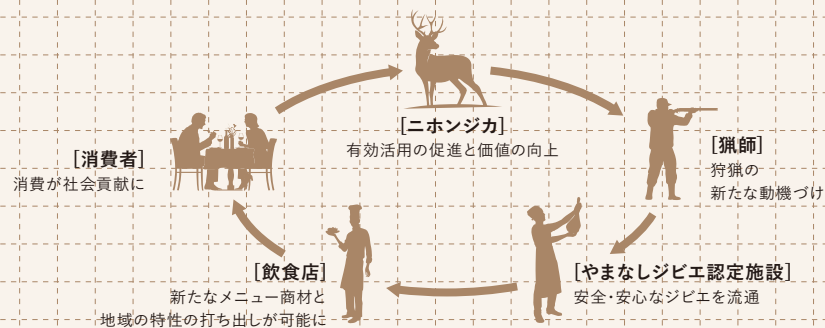
安全・安心でおいしい「やまなしジビエ」をぜひご賞味ください。

一流シェフに聞く
「やまなしジビエ」の魅力



【やまなしジビエが目指す地域経済の好循環】

森から市場までがひと繋ぎとなった社会システムを構築することにより、森林環境や生態系の保護、天然資源の有効活用、持続可能な生産～消費のルート確保といった様々な効果を同時並行的に生み出し、山梨県の包摂的かつ持続可能な成長を図ろうとするものです。この取り組みは、国連が提唱するSDGs(持続可能)な開発目標にもつながるものです。



ジビエ嫌いだったからこそ 本当のおいしさを知り 「食猟師」として活動



TOYOSHIMA 豊島 雅也 氏

山梨県南都留郡富士河口湖町
船津3681-2
Tel.0555-75-0850

静岡県静岡市(旧由比町)出身、
1984年生まれ、20歳から「アラン
シャベル」出身のシェフの下で
料理を始める。星野リゾート
「軽井沢ユカワタン」や「星のや
富士」を経て2017年、富士河口湖
町に「Restaurant TOYOSHIMA」
をオープン。

あったりしました。そういった点で好き
嫌いや個体差が非常に出やすいお肉なので、
苦手だなと感じることがありましたね。

そうした鹿肉への苦手意識はどのようにして
克服・改善されたのですか？

当初改善する気はなかったのですが、
とある猟師さんと出会って、鹿肉の処理の
仕方、中でも血抜きがとにかく大事だとい
うことを知って、きちんと処理をすること
で個体によって全然味が違うんだなと感じ
ようになりました。そこから、いろいろ試し
ていけば、もしかしたら鹿肉への苦手意識も
変わってくるんじゃないかという可能性を
感じたので、自分も猟の世界に入りながら
鹿肉の可能性を実験し続けました。



鹿肉を取り扱う際に難しく感じるところは
ありますか？

鹿肉は家畜ではないので個体差がとても
出やすいんです。時期や場所、どこで育った
とか。反面、私は料理人として、個体差が
あることが料理をする上での面白さに
つながっていると感じています。あまり毎回
同じことをするのは苦手なタイプなので、
いろいろ考えながら料理することで楽しく
仕事をしているので、私にとってはその
個体差が逆に良い魅力になっています。

「やまなしジビエ」を取り扱うことによって
生まれたよかった点を教えてください。

今までは「やまなしジビエ認証制度」と
いうものが無かったのですが、猟師さんから直接
鹿肉を頂いて、レストランで使われることが
あったと思いますが、やまなしジビエ認定
施設ができたことで、衛生面も担保できるし
安全・安心ということがしっかりと保証
されるようになりました。きちんと、県の
制度によって認証された鹿肉をお客様に提供
することができるところがあって、そうした点では
お墨付きみたいなところがあって、とても
良いんじゃないかなと思います。

山梨県の富士河口湖駅近くにあるフレンチ
レストラン「TOYOSHIMA」。臭みの少ない
良質なジビエ料理が食べられる名店(完全
予約制)です。オーナーである豊島雅也さん
は、食猟師として猟を行うからこそ素材を
余すことなく使い、高品質なジビエ料理を
お客様に提供しています。地産地消の食材
はもちろん、食の全てにこだわりを見せる
豊島さんに「やまなしジビエ」の魅力
たっぷり伺いました。

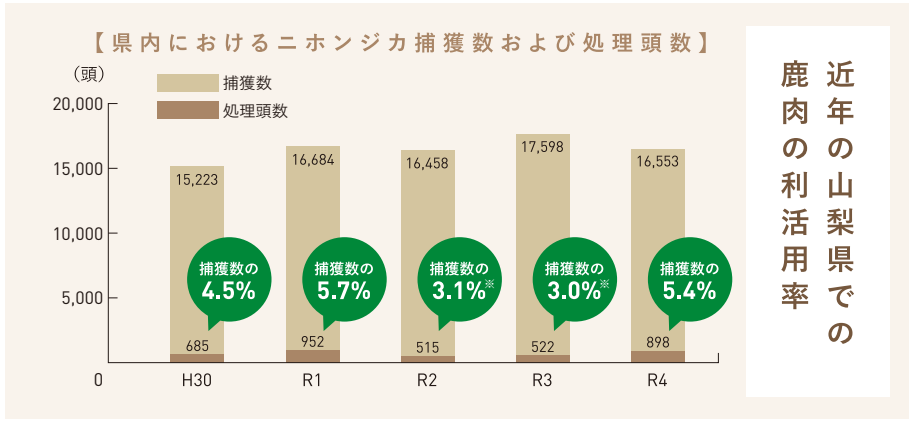
まず、ニホンジカを取り扱うことになっ
たきっかけについて教えてください。

私自身が元々鹿肉が苦手で、同じように
鹿肉が苦手という方が多かったことで、
その意識やイメージを変えたいということ、
また、狩猟されたお肉の活用がまだまだ
少ないということもあり、どうか自分の手
で鹿肉をおいしくできないかなと思っ、取り
扱うことを決めました。

鹿肉のどのような部分に苦手意識を感じ
ていたのですか？

フランス料理だと、季節になると鹿肉を
使いますが、牛肉や鶏肉・豚肉と比べて鹿肉
はどうしても固さがあったり、血っぽさ
というか「鉄分が多いお肉」というイメージが

近年の山梨県での 鹿肉の利活用率



※COVID-19の影響による



豊島さんからみた「やまなしジビエ」の印象はいかがでしょうか？

やはり個体差があるので、調理法によっては固く感じることもあるかもしれませんが、私はその処理の面で「やまなしジビエ」のレベルは全国的にみても高いと思っています。皆さんが嫌う臭みも少ないんじゃないかな。調理方法に関しては、一般の方に向けて教室などを開講して、料理人が入って指導して

いけば、誰でもおいしく食べることでできるお肉だと感じています。

「やまなしジビエ」の衛生面について教えてください。

山梨県には、やまなしジビエ認定施設があることで、認定施設に搬入された鹿肉を使う、というのがベースになっています。獲った鹿肉は認定施設に入って、クリーンな部屋から解体する部屋へと移り、その中でしっかり消毒や微生物の検査もされるので、安全かつ安心なお肉を皆さんに提供できます。また、鉄砲を使って狩猟する際に、今まではどうしても鉛や鉄の破片が残ってしまった、なんていうこともありました。しかし現在は、認定施設で金属探知機を通す検査も必ず行っているのです。そうした点でもとても安心して扱えるお肉じゃないかなと思っています。

牛・豚・鶏肉と比較して、シカ肉が勝る栄養面について教えてください。

赤肉なので筋肉量が多いというのが第一ですね。それから高タンパクで低脂質なので、本来はとても摂取したいお肉ではあるんですけど、やはり価格帯や頭数、安定供給が

できないお肉ということもありますので、そうした面で、少し一般の方が手に取りにくいのかなという印象があります。今後鹿肉が栄養価が高いお肉だということをもっと広めていきたいというのは地元のハンターさん達と話していますよ。

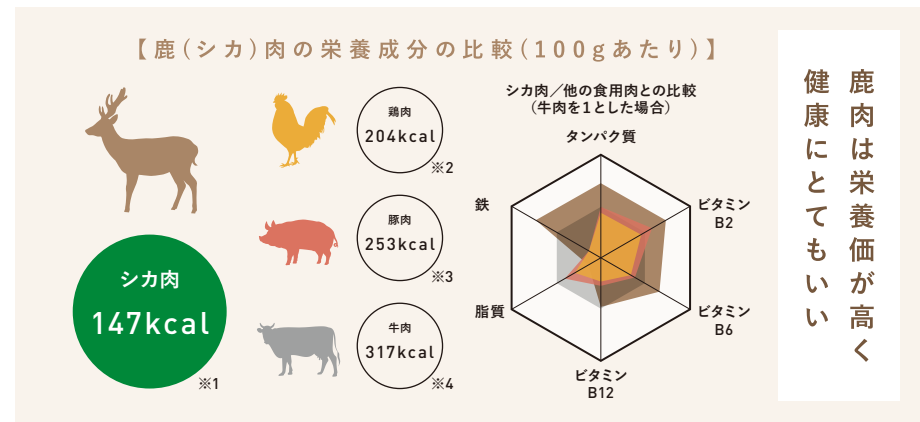
山梨県はワインも有名ですね。ワインとジビエの相性はいかがでしょうか？

フランスではワインとジビエのマリアージュが定番ですが、フランスのジビエと「やまなしジビエ」は少し違って、やまなしジビエの方がかなり繊細でクリーンな味わいだと思うんですね。なので海外のワインよりは山梨ワインと合わせた方が一層おいしいお肉として感じられるんじゃないかなと思います。話によると鹿が葡萄をよく食べにくるそうなので、鹿が葡萄を食べて育っているので、逆ですよ。今度はそのお肉をワインで食べてあげるようなイメージでも合うんじゃないかなと思います。相性は抜群だと思います。

最後に、豊島さんが抱かれているニホンジカへの想いをお聞かせください。

料理人として今までやってきたときは、

鹿肉は栄養価が高く健康にとってもいい



鹿肉がただの鹿のお肉という扱いだったのですが、現在は鹿という「命をいただいている」というところがとても強いので、どうしても無駄にできません。なので私は骨や皮、角、あとは筋の部分を余すことなく使っています。より多くの人たちに「命をいただいている、無駄なく使う」ということを広めていって、どんどん活用して、利用率を上げていきたいですね。そうすればもっと一般の方でも購入できるお肉になるし、スーパーフードのようにどんどん広まっていかなければ、健康な体を作れるんじゃないかなと思います。鹿には期待していますよ。



出典:文部科学省「日本食品標準成分表」2015年版(七訂)

※1 ニホンジカ、赤肉、生 ※2 若鶏肉、もも、皮つき、生 ※3 ぶた(大型種肉)、肩ロース、脂身つき、生 ※4 和牛肉、サーロイン、赤肉、生



鹿肉のクリーム煮 with 南部のほうじ茶バターライス

RESERVE
要予約



当店では、「産地消費」山梨県の素晴らしい資源を使い、素材の味を活かした料理へと魔法をかけます。鹿肉をクリーミーな味わいでどうぞ。たくさん野菜と一緒に。山梨県南部のほうじ茶で炊いたバターライスを富士山に見立てました。

ビストロ メゾン・ド・ルーージュ

山梨県の食材と山梨ワインをリーズナブルに楽しんでいただけるお店です。大切な人と時間、空間づくりも心がけたおしゃれなお店です。できるだけお客様のご要望にお応えするよう、お食事の好みや、アレルギー食材、ワインとの組み合わせなど、お気軽にご相談ください。お一人様も女性お一人でも、気軽にお越し下さい。

Wine

甲州オレンジワイン

営業時間 / 11:30-13:30-18:00-22:30 ※7日前までに要予約

定休日 / 不定休

〒 山梨県甲府市丸の内1-14-10 内藤ビル1階B

☎ 055-268-3331

駐車場 / 無

<https://r.goope.jp/bistro-rouge>



県産鹿肉の低温ローストと県産馬肉のカルパッチョ



山梨県産のベリーAでマリネした北杜市産鹿肉を3時間以上かけてオープンでじっくりと低温ローストし、シンプルに鹿肉のうま味を味わえる一皿。フレッシュ感の比較として県産の馬も肉とたてがみ肉、アクセントにキノコ、香草を添えて提供します。

ブラッスリー 山梨

鹿肉ジビエ、桃、ブドウ、そこから作られたワインなどの山梨の多くの食材を使用。フレンチをベースに山梨食材に最適な調理方法によって、山梨フレンチを創り出します。豊富なジビエ料理が堪能できる「ブラッスリー」＝「フレンチ居酒屋」です。肩ひじ張らず、お気軽にご利用ください。

Wine

シャトーマルス 穂坂三之蔵メルロー&カベルネ2016

営業時間 / 18:00-23:00

定休日 / 毎週木曜日

〒 山梨県甲府市中央1-6-4 芳野ビル1階(甲府ぐるめ横丁内)

☎ 055-231-5272 駐車場 / 無

<https://www.porta-y.jp/feature/counter/brasserie-yamanashi>



丹波山産鹿の窯焼き

RESERVE
要予約



私たちが目指すのは、何度も食べたくなるシンプルなおいしさです。ご予約の際、コースのメインで選んでいただくと召し上がれます。希少な鹿のヒレ肉を使用し、シンプルな窯焼きでご提供します。臭みがなく、ジビエが苦手な方もお召し上がりいただけます。

ristorante koen

大きなピザ窯を使って、「薪」というもっとも原始的な熱源を軸に調理しています。私たちが目指すのは、目新しい美味しさや情報にとらわれた美味しさではなく、シンプルに本能的に「おいしい」と思う感覚です。主に山梨県産の食材を使った月替わりのコースで山梨の素晴らしい恵みを味わっていただきたいと思います。

Wine

甲斐ワイナリー キュベかざまメルロー

営業時間 / 11:30-14:30(土日のみ)17:30-22:30 ※1日前までに要予約

定休日 / 毎週水曜日及び不定休

〒 山梨県甲府市中央二丁目12-9 高善ビル1階

☎ 055-244-5511

駐車場 / 無

<http://ristorante-koen.com>



あら挽鹿肉の骨付きハンバーグ

RESERVE
要予約



黒猫亭のロマン料理!!お皿からはみ出すジビエの骨付きハンバーグは、見た目のインパクト抜群。見た目もさながら、粗挽き鹿肉の食感は食べ応えがあり、満足感たっぷりです。店主が研究を重ねたこだわりの逸品と共に、おすすめワインをどうぞ。

黒猫亭

富士河口湖町産ジビエをはじめ、県産の美味しいやまなしジビエを選び、素材の味や食感にこだわって料理しました。バラエティに富んだジビエ料理を食べたいなら、黒猫亭にどうぞ!!甲府駅南口から徒歩5分。詳しくはお気軽にお問い合わせください。山梨県産ワインもご用意してお待ちしています。

Wine

2022 LEGARE ROSE

2022 LEGARE MIYAMOTO VINEYARD

営業時間 / 18:00-22:00 ※2日前までに要予約

定休日 / 不定休

〒 山梨県甲府市丸の内2-13-15

☎ 055-226-5313

駐車場 / 無



鹿肉のランプステーキ

RESERVE
要予約



やわらかい部分をロゼ色に焼き上げました。素材の味を引き立てる塩、山わさび、マスタード、バルサミコ酢などでお召し上がりください。鹿肉を使ったポロネーゼもご用意しております。また、おすすめワインとのリアージュをお楽しみください。

CAFE&WINE TROLL

甲府の中心街にあるカフェ&ワインバー。イタリアンをメインとした料理はオーナー自ら育てた有機野菜や山梨の食材を生かしたものを多く取り揃えています。昼はカフェスタイルで甲州ワインビーフのローストビーフ丼やパティシエが作るケーキが大人気です。夜はベーススタイルでワインと料理で中心街を楽しませています。

Wine

ダイヤモンド酒造 チャップダイ

営業時間 / 11:30-14:00-17:30- ※1日前までに要予約

定休日 / 毎週火曜日

〒 山梨県甲府市中央1-5-6 デュオヒルズ甲府1階

☎ 055-225-6520

駐車場 / 無

<https://www.cafetroll.jp/>



Food シカ肉バーガー



鹿肉本来の味を楽しんでいただけるように少し歯ごたえのあるあらびきのパテに仕上げています。肉!食べてる!という感覚をお楽しみください。よく噛んでいただくと肉の甘さがドンドン出てきます。新鮮な肉を使っているので、臭みはほとんど感じられません。

KAWAGUCHI-DOG

富士河口湖にある、ホットドッグとハンバーガーのお店です。富士山麓の鹿肉と使い、たいへん美味しい絶品のバーガーです!河口湖畔で富士山を見ながら、食べるとよりいっそう美味しくいただけます。小腹が空いたら、富士山の素晴らしい景色をみながらの食べ歩きにご利用ください。

営業時間 / 10:00-17:00(冬季10:00-16:00)
定休日 / 毎週月曜日及び雨天
〒 山梨県南都留郡富士河口湖町船津6713-22
☎ 090-3914-7889
駐車場 / 無



Food 鹿の窯焼きピザ



鹿肉のそばろをワインとハーブで煮込み臭みをとリつつ、鹿肉感を楽しんでいただける、大人もお子様も美味しく召し上がっていただけるピザです。鹿肉のロングソーセージパンもおすすです。自家製ドリンクもご用意してお待ちしております。

つながるcafe

富士山麓、河口湖の河口地域。山深い神聖な場所に位置する新しいキャンプ場、つながるCAMP RESORT くうねるたすに隣接する「富士山と河口湖がみえる絶景のテラス」とともに2023年8月にオープンしました!心も体も健康になる絶景カフェテラスです。(カフェだけでも利用できます)

Wine 保坂収穫ルージュ

営業時間 / 11:00-15:00
定休日 / 基本無休
〒 山梨県南都留郡富士河口湖町河口2568-1
☎ 080-4486-1084
駐車場 / 有(10台)
https://www.instagram.com/kawaguchi_terrace/



Food アッシパルマンティエ



フランス料理のアッシパルマンティエ。漬したジャガイモと野菜と鹿肉で作ったラグーのソースをグラタン皿に敷き、上に漬したジャガイモを敷き詰めた料理です。シェフのこだわり溢れる一皿一皿には、驚きと五感を刺激する発見があります。

TOYOSHIMA

富士河口湖町にある完全予約制レストラン。インパクトのある入口から、シェフのこだわりを感じながら店内へ入ると、落ち着いたインテリアには驚きがちりばめられています。シェフであり、猟師、農家、養蜂家と多彩な顔をもつ豊島氏が提供する絶品ジビエ料理を是非ともご賞味あれ!

Wine Cantina Hiro Partenza2017

営業時間 / 11:30-13:30-18:00-22:00 ※前日までに要予約
定休日 / 毎週日曜日及び月曜日
〒 山梨県南都留郡富士河口湖町船津3681-2 B-1階
☎ 0555-75-0850 駐車場 / 有(10台)
<https://www.porta-y.jp/feature/kawaguchiko-travel/toyoshima>



Food 夏鹿のロースト 実山椒ポワブラードソース



発酵、熟成、燻製などの料理法を組み入れてメニューを構成し、モダンフレンチとジャパニーズ蕎麦の融合を目指し、フレンチのシェフが創り出す旬のお料理をコースでご提供しています。こちらは春夏のメニューです。秋冬は、新たにメニューを変更予定です。

紬山荘

八ヶ岳の清冽な伏流水と肥沃な土壌を抱えるこの地はほかにはない食材の宝庫です。そんな地元の食材を使ってフレンチのシェフが創り出す旬のお料理をご提供しています。八ヶ岳の恵みの味を楽しんだ後はオーベルジュとして、ご宿泊いただくこともできます。大切な方との特別な時間を紬山荘でお過ごしください。

Wine ルバイヤートルージュ樽貯蔵2018

営業時間 / ランチ(2部制)11:30-13:00-
ディナー(貸し切り)18:30- ※5日前までに要予約
定休日 / 毎週火曜日及び水曜日
〒 山梨県北杜市高根町村山西割3113-2
☎ 0551-47-6690 駐車場 / 有(10台)
<http://www.tsumugisansou.jp/>



Food 八ヶ岳山麓の鹿肉のロースト 県産赤ワインソース



地場の茸、鹿肉のロースト、山の水農場さんのキノコのソテーと県産赤ワイン、鹿の出汁を煮詰めてこくのあるソースに仕上げる、素材の持ち味と魅力を十分に引き出す創作。季節の移ろいと大地の恵みをフレンチでお愉しください。

キュイエット

「La Cueillette(キュイエット)」はフランス語で「果実の収穫」を意味します。日照時間が長く寒暖差があり、上質なフルーツが多く作られる穂坂町にお店があります。地場のフルーツをはじめ、八ヶ岳の新鮮野菜やジビエ、選りすぐりの山梨県産食材をオーナーシェフが丹精込めてご提供いたします。

Wine あけの2019 中央葡萄酒(三澤農場)
登美2017 サントリー富の丘ワイナリー

営業時間 / 11:30-22:30 ※5日前までに要予約
定休日 / 毎週火曜日及び不定休
〒 山梨県韮崎市穂坂町三ツ澤1129
☎ 0551-23-1650
駐車場 / 有(20台)
<https://cueillette.jp/>



Food 鹿キーマカレー



当店オリジナル、野生鹿と10種類以上のスパイスを組み合わせた特製キーマカレーです。スパイスの辛味にグリーンカルモダンのさわやかな香りが効いています。季節の野菜のソテーを添えて提供しております。お土産用にレトルト「鹿キーマカレー」もどうぞ。

いろいろ料理ことばき

多種多様な料理を心を込めてお作りしています。食材は地元の有機野菜をふんだんに使用。体にやさしい薬膳ほうとうも大人気です。味へのこだわりとお客様への温かいおもてなしを心がけるレストランです。目の前が精進湖という贅沢なロケーションと美味しいお料理はいかがでしょう!(テラス席でワンちゃんOK)

営業時間 / 10:00-18:00
定休日 / 毎週火曜日
〒 山梨県南都留郡富士河口湖町精進1049
☎ 0555-87-2303
駐車場 / 有(30台)
<https://www.kawaguchiko.ne.jp/~kotobuki/>



Food 鹿カレーピザ



鹿肉をローストし自家製のカレーソースに、野菜をトッピングしたピザです。他にも、スパイスをたっぷり効かせた鹿肉のトマト煮も定番の逸品です。早川町の山暮らしの達人たちから、瑞々しい食材を直接入荷。一番美味しい旬の時期を逃さずに調理しています。

古民家カフェ 鍵屋

山あいに行む築200年の古民家、むき出しの梁や柱は囲炉裏の煙にいぶされ、長い年月を経て漆黒に、ふと見上げれば天井にも独特な色合いの茅葺きが——歴史ある建物と洗練された和モダンが調和した居心地よい空間の中で、自然の香り、風音と共にジビエ料理をお楽しみください。

Wine 恋紫

営業時間 / 10:00-16:00
 定休日 / 毎週水曜日及び年末年始
 山梨県南巨摩郡早川町奈良田1064-43
 ☎ 0556-20-5556
 駐車場 / 有(50台)
<http://café-kagiya.com>



Food 鹿肉ステーキ丼



自家製のタレでさっと焼いた厚切り鹿背ロースのステーキをネギを散らした丼にしました。鹿骨付き肉をじっくり煮込んだ鹿スープ付きです。他にも、ローズマリーとガーリック・オリーブオイルで、柔らかく仕上げた鹿肉ロースト丼もおおすすめです。

ジビエミニレストランやまと

早川ジビエYAMATOの鹿肉は、早川町内で捕獲された鹿だけを隣接するジビエ処理加工施設(やまなしジビエ認定施設)で1時間以内に食肉として処理しています。早川ジビエYAMATOがこだわりの鹿肉を広くみなさんに味わっていただきたいと始めたミニレストランです。ペット用メニューもご用意しています。

Wine 千葉ぶどう園 K493 カベルネ・ソーヴィニオン

営業時間 / 9:00-15:00 ※当日午前10時までに予約必要
 定休日 / 毎週火曜日及び水曜日
 山梨県南巨摩郡早川町草塩503
 ☎ 0556-48-8086
 駐車場 / 有(10台)
<http://www.hayakawagibier.com>



Food 山梨県産鹿肉と甲州八珍果の富士山バーガー



富士山型ブリオッシュパンズに、噛み応え抜群でジューシーな「山梨県産鹿肉」100%のパティと山梨県産トマト等をサンド。古来より甲斐国(現・山梨県)で栽培されていた8つの果実「甲州八珍果」をゴロっと混ぜ込んだソースとともに召し上がってください。

富士マリオットホテル山中湖
Grill & Dining G

開放的な窓一面に緑豊かな自然が広がるオールデイダイニングです。富士山麓の食材を中心とした恵みを用い、マリオットならではの遊び心を取り入れた自慢のグリル料理は地元山梨が誇るワインとも相性が抜群です。訪れる季節の味わいを存分に堪能する、山中湖ならではの美食体験をお楽しみいただけます。

営業時間 / ラウンジ 11:00-13:30(LO)・16:30-21:00(LO)
 定休日 / 無
 山梨県南都留郡山中湖村平野1256-1
 ☎ 0555-65-6400
 駐車場 / 有(100台)
<https://www.fuji-marriott.com/>



Food 秋の狩猟肉ペアリングディナー



ワインのヴィンテージによる違いを楽しみながら、狩猟肉料理とのペアリングを堪能できる、星のや富士ならではのディナーです。グランピングマスターから、山梨ワインのこだわりを聞きながら、紅葉を眺め、秋夜の優雅な時間を過ごせます。

星のや富士

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、焚き火を眺めながら過ごすひと時、広大な赤松の森の中で愉しめる体験型の食事など、常に屋外で快適に過ごせる環境の中、四季を通して新しい価値を提供します。

Wine 勝沼醸造 アルガブランカピッパ
 勝沼醸造 アルガアルカサール

営業時間 / ディナー17:30-20:30 ※14日前までに要予約
 定休日 / 無休(一部休館日あり)
 山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408
 ☎ 0555-76-5050
 駐車場 / 有(40台)
<http://hoshinoya.com/fuji/>



Food 鹿カレーセット



赤ワインをたっぷり漬けた鹿肉を贅沢にバターと特製スパイスで完成させた鹿肉のスパイスカレーです。鹿肉の竜田揚げやスモーク、日本蜜蜂から採れた富士山麓のハチミツを添えたヨーグルトも付いて、やまなしジビエを満喫できるセットです。

松風

本栖湖畔にあるレストラン「松風」。猟師である主人が自ら捕獲し、加工処理したやまなしジビエ(鹿肉)を使った料理を提供しています。主人がこだわりと自信を持って、鹿肉料理を提供いたします。鹿を獲りに行っていることがあるので、お出かけの際は事前にご確認ください。

Wine オールロージュ

営業時間 / 11:30-15:00(土日祝日)
 ※営業日を確認
 定休日 / 平日不定休
 山梨県南都留郡富士河口湖町本栖120-1
 ☎ 0555-87-2501
 駐車場 / 有(10台)



Food 鹿ロース肉のローストとクロメスキ ビーツのピューレ添え ポワブラードソース



フランス料理のアラカトとして、ロース肉とモモ肉の2種類の部位を楽しむ一皿をご用意しました。ロース肉は、美味しさをシンプルに味わうローストで、モモ肉は食感の楽しいクロメスキ(洋風コロッケ)で、山梨県産ワインと共に楽しみください。

レストラン ベルビュー

富士山と河口湖に囲まれ絶好のロケーションに佇む富士山ビューホテル。ホテルメインダイニングであるレストラン「ベルビュー」は、一面の窓越しにライトアップされた3万坪の庭園をご覧いただくことができます。自然美あふれるレストランでは、素材本来の味をお楽しみいただくお料理をご用意しております。

Wine シャトー・ボンジョー甲斐ノワール樽熟成 赤ワイン

営業時間 / 17:45-21:00(オーダーストップ20:00) ※要予約
 定休日 / 毎週月曜日及び火曜日
 山梨県南都留郡富士河口湖町勝山511
 ☎ 0555-83-2211
 駐車場 / 有(80台)
<https://www.fujiview.jp>



2 北杜市

袖山荘
山梨県北杜市高根町村山西割3113-2

3 韮崎市

キュイエット
山梨県韮崎市穂坂町三ツ澤1129

1 甲府市

黒猫亭
山梨県甲府市丸の内2-13-15

CAFE&WINE TROLL
山梨県甲府市中央1-5-6 デュオヒルズ甲府1階

ビストロメゾン・ド・ルージュ
山梨県甲府市丸の内1-14-10 内藤ビル1階B

ブラッスリー山梨
山梨県甲府市中央1-6-6 芳野ビル1階
(甲府ぐるめ横丁内)

ristorante koen
山梨県甲府市中央二丁目12-9
高善ビル1階



4 富士河口湖町

いろいろ料理ことぶき
山梨県南都留郡富士河口湖町精進1049

KAWAGUCHI-DOG
山梨県南都留郡富士河口湖町船津6713-22

つながるcafe
山梨県南都留郡富士河口湖町河口2568-1

TOYOSHIMA
山梨県南都留郡富士河口湖町船津3681-2
B-1階

星のや富士
山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408

松風
山梨県南都留郡富士河口湖町本栖120-1

レストラン ベルビュー
山梨県南都留郡富士河口湖町勝山511

5 早川町

古民家カフェ鍵屋
山梨県南巨摩郡早川町奈良田1064-43

ジビエミニレストランやまと
山梨県南巨摩郡早川町草塩503

6 山中湖村

富士マリOTTホテル山中湖 Grill&Dining G
山梨県南都留郡山中湖村平野1256-1





やまなしジビエについて

https://www.pref.yamanashi.jp/oishii-mirai/contents/rich_environment/gibier.html

お問い合わせ窓口

山梨県農政部 販売・輸出支援課

国内販売支援担当

住所 山梨県甲府市丸の内1丁目6番1号

電話 (直通)055-223-1603

E-mail nou-han@pref.yamanashi.lg.jp

やまなしジビエ認証制度に関するお問い合わせ

山梨県農政部 畜産課

畜産振興担当

電話 (直通)055-223-1605

E-mail chikusan@pref.yamanashi.lg.jp