

みえジビエフェア Season II

～三重県食材と楽しむみえジビエ～

お得な「みえジビエプレミアムクーポン券」が
ご利用いただけます！

実施期間：
平成27年11月1日～平成28年1月31日

「みえジビエ」とは、三重県が定めた「『みえジビエ』品質・衛生マニュアル」に基づき、管理、提供を行っていることを県が認定した、高品質な鹿肉や猪肉のことです。登録事業者による趣向を凝らしたフェア限定メニューをお楽しみください。

1 亀山市 中国名菜 しらかわ TEL 0595-83-0397

みえジビエ鹿肉とキノコの中華ちまき 378円



ジビエシーズンに向け、森をイメージしてキノコを使い、鹿肉のおいしさを十分に引き出しました。女性にやさしいヘルシーなみえジビエと三重県産キノコ3種を使った香港風ちまきです。

営業時間 11:30～14:00,17:30～21:30, ◎ 17:30～/定休日◎ /
席数32/駐車場7台/予約無 (ただし、コース料理は要予約)

3 津市 ホテルグリーンパーク津 TEL 059-213-2121

みえジビエのしゃぶしゃぶ森林風【パーティ料理 5,500円～】



コンソメスープで鹿肉をしゃぶしゃぶにし、栗と小玉ネギのコンフィとフランス風茸のソースでお召し上がりいただけます。多くの皆様にみえジビエのおいしさを味わって頂きたい、しゃぶしゃぶを開発しました。

営業時間 9:00～21:00/定休日なし/6階宴会場を利用
パーティ料理 5,500円～/人数要相談、要予約

5 伊賀市 ヒルホテル サンピア伊賀 TEL 0595-24-7000

みえジビエigamono鹿肉 ワイルドピザ(トッピング:地場野菜) 1,000円
みえジビエigamono鹿肉 ヘルシーピラフ(トッピング:揚げそうめん) 1,000円
【どちらも「アフターコーヒー又は紅茶付」】



「みえジビエ：伊賀産鹿肉」を食べやすいミンチ肉にして『ご家庭で手軽に作れます！』をモットーに提供します。当ホテルのパーティ料理にも提供できますので、ご希望の方は「みえジビエ希望」と担当者にお伝えください。

営業時間 11:00～14:00,ディナー17:00～21:00(LO20:00)/無休/
席数100/駐車場160台/予約無

7 伊勢市 伊勢外宮参道料理店 鉄撰 TEL 0596-21-3000

～森の恵み～みえジビエと松阪牛のトリップ 2,000円



鹿肉のローストと地場産焼野菜に自家製のソースで味付けした松阪牛のホルモンをあわせました。あっさりとした鹿肉と濃厚なホルモンのコラボレーションをお楽しみください!!

営業時間 ランチ11:30～14:00LO,カフェ14:00～15:30LO,ディナー17:30～
21:00LO/定休日◎/席数24/駐車場なし、近くに有料Pあり/予約無

2 津市 ミュゼ ボンヴィヴァン TEL 059-223-7070

みえジビエプレミアムワンプレートランチ 2,000円
【プラス デザート豪華盛り合わせで 2,500円】



名物鹿肉料理をロースト、パテ、キッシュなど豪華な仕立てでいろいろ盛り込んだワンプレートランチです。コンサートや会議などの前後お時間がないときのクイックディナーとしての予約も可。

営業時間 ランチ11:30～14:00LO,ディナー18:00～19:30LO,21:00閉店
定休日◎第3◎の夜/席数約40/駐車場130台(県立美術館と共用)/要予約

4 津市 カフェ ミ・テール TEL 059-229-0809

みえジビエ鹿肉の田舎風パテ添えそば粉のガレット 1,500円
みえジビエ猪肉のラグーと栗のガレット 1,500円
【前菜・ドリンク・デザート付セットで 2,000円】



チーズを挟んだそば粉のガレットに鹿肉を練りこんだ田舎風のパテを添えてサラダ風ガレットと、栗を使ったガレットにじっくり煮込んだ猪の煮込みを添えたガレットです。

営業時間 11:30～18:00※ジビエは～14:00/定休日◎/
席数43/駐車場40台/予約無

6 名張市 浪花どんどん TEL 0595-51-0848

みえジビエ 森と海からの恵み 1,684円



鹿のもも肉と小さくカットしたホタテ、牡蠣を炒めて味付けしました。食材のすべてがバランスのとれた食感が楽しめ、鹿肉がいつそう際立って美味しくできました。

営業時間 17:00～翌1:00, ◎◎11:30～15:00, 17:00/定休日◎/
席数40/駐車場13台/予約無

8 伊勢市 リストランテ ラミア・ヴィータ TEL 0596-20-5002

みえジビエ 鹿肉のラザニア 1,296円
みえジビエ 鹿肉のポロネーゼ(ミートソース) 1,620円
みえジビエ 猪肉のラグーパスタ(煮込み料理) 1,620円



津市美杉産の鹿肉を長時間かけて作ったミートソースを使ったラザニアとポロネーゼには、鹿から取った出汁(フォン)がしっかり入っています。ラグーパスタには香味野菜やワインと一緒に長時間煮込んで柔らかくした猪肉のソースを使っています。

営業時間 11:30～14:00OS,17:30～20:00OS/定休日◎(◎の場合翌平日)/
席数20/駐車場10台/できる限り予約で/ランチとディナー提供可

※価格はすべて税込です。

※写真はイメージです。掲載のメニューはシェフおすすめメニューとなります。

この他にもみえジビエを使ったお料理を提供されている店舗もありますので、各店にお問い合わせください。

※要予約と記載のあるお店は、事前予約が必要ですのでご注意ください。

※すべてのお料理に「みえジビエプレミアムクーポン券」がご利用になれます。(みえジビエ料理の合計が1,000円以上となった場合に限りです)

みえジビエプレミアムクーポン券の詳細内容は「みえジビエ」で検索

本フェアに関するお問い合わせ先：三重県農林水産部フードイノベーション課 (059-224-2391)

みえジビエフェア Season II

～三重県食材と楽しむみえジビエ～


飲食店～外食で楽しむみえジビエ～

飲食店で提供される限定メニューをお楽しみください

実施期間：

平成27年11月1日～平成28年1月31日


1
中国名菜 しらかわ
亀山市みずほ台14-318



亀山

1 2 … 飲食店
① ② … 販売店

2
ミュゼ ボンヴィヴァン
津市大谷町11



津

5
ヒルホテル
サンピア伊賀
伊賀市西明寺2756-104



伊賀

3
ホテル
グリーンパーク津
津市羽所町700



津

6
浪花どんどん
名張市鴻之台1番町46



名張

4
カフェ ミ・テール
津市光明町345-4



津

7
伊勢外宮参道料理店
鉄饌
伊勢市本町5-3



伊勢

8
レストランテ
ラミア・ヴィータ
伊勢市桜木町3-3



伊勢

販売店～お家で楽しむみえジビエ～

鹿肉・猪肉の精肉や加工品（冷凍調味生肉やハムなど）をご家庭で調理してお楽しみください

精肉取扱店

- | | | |
|-----------------------|---------------|--------------------|
| ① いがまち山里の幸利用組合かじか | 伊賀市山畑3583 | ☎0595(45)8671 |
| ② スピリッツ（店主：古田洋隆） | 津市美杉町下多気1371 | ☎059(275)0353（要予約） |
| ③ 大台いの鹿店（店主：稲垣忠司） | 多気郡大台町江馬166-7 | ☎0598(76)0312（要予約） |
| ④ 食肉解体販売業 上垣（店主：上垣好男） | 伊賀市界外1251 | ☎0595(24)0709（要予約） |

加工品取扱店

- | | | |
|-------------------|------------|---------------|
| ⑤ (株)サンショク伊賀上野直売所 | 伊賀市問屋町59番地 | ☎0595(21)0816 |
|-------------------|------------|---------------|

マックスバリュ中部(株)

- ⑥ 桑名新西方店、⑦ 笹川店、⑧ 鈴鹿住吉店、⑨ 津城山店、⑩ 津北店、⑪ 川井町店、
⑫ ララパーク店、⑬ 上野小田店、⑭ 上野店、⑮ 名張店



全てのお料理、商品にお得な「みえジビエプレミアムクーポン券」をご利用可能です。