



【お問い合わせ】

くまもとジビエ料理フェア2020

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



KUMAMOTO GIBIER

くまもとジビエレストランガイド2020

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。





くまもとジビエ料理 フェア2020

フェア開催期間

令和2年 **11月7日(土)** ~ **12月8日(火)**

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2020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みてください。



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替わりますので事前にご確認ください。

■熊本市内	石窯PIZZA スタジオーネ	19p
四季のイタリア料理	■県央	
リストランテ・ミヤモト	田舎茶房 野の花	20p
Kumamoto Italian tutti	寿司・割烹 大番	20p
イタリア料理 まんじゃべしえ	SAUSAGE FEST	21p
焼肉すどう 本店	本さつまや	21p
花小町	THE KEYSTONE GARDEN	22p
KEITA	■県南	
Cafe Bistrot CHOCOLaT	中国料理 八代飯店	22p
イタリア料理 TRE STELLE	チャイニーズレストラン 王張	23p
大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店	焼き鳥 太郎と花子	23p
LES CLOS	居酒屋 やまちゃん	24p
狩猟肉料理店 山ねこ軒	さかもと温泉センター	
スペイン・地中海料理	球麗温 クレオン亭	24p
cocina uchida	民宿 山女魚荘	25p
POPOLA	ふれあいセンターいずみ	
炭焼き×肉×ワイン KOBAYASHI	レストラン滋味健丈「炉丹」	25p
Bistro le monde	ジビエ料理 四季彩 里山	26p
フランス食堂 ル・ブリアン	東陽交流センターせせらぎ	
Pizza.肉.ワイン.	直売所「菜摘館」	26p
イルフォルノドーロ	JAかあちゃん市場	27p
料理茶屋 はね田	和食乃さんるーぷ	27p
LE BISTROT 2PLATS	活魚旬菜ほうらい茶屋 人吉店	28p
ワイン食堂トキワ	市房観光ホテル	28p
LA BRACE	物産館 水の上の市場	29p
charcutier charmant	小さなレストラン ふきのとう	29p
二本木 雅	ロッジ 山小屋	30p
新屋敷 幸福論	民宿 山里	30p
HEIKEYA	CAFÉみなもと	31p
自家製燻製工房ベルクミート鶴屋店	■天草	
■県北	Trattoria Via Centro	31p
創作和食ダイニング 善	■お取り寄せ商品	
イタリア料理 ALLA LIBERA	宗政興産(株)	32p
和 DINING いつものトコロ	健康いぬ生活	32p
コントロールノ食堂	美味しいジビエの豆知識	33p
ナポリピッツァ研究所	熊本県産ジビエ販売店一覧	34p
イルフォルノドーロ		
Ristorante due mamme		
グリルド加藤		

美味しい熊本の食材から生まれる
四季のイタリア料理の店

四季のイタリア料理 リストランテ・ミヤモト

Tel.096-356-5070

住 熊本市中央区辛島町6-15
クマモトイタリー亭ビル1F

営 ランチ/
平日 11:30~(OS13:30)14:30
ディナー/
17:45~(OS21:00)22:00

祝 祭 日
ランチ/
11:30~(OS13:30)14:30
ディナー/
17:45~(OS20:30)21:00

休 日曜日
※但し、火曜日はディナーのみ営業



お店は西辛島電停から一歩、通りに入ったところにあります。



ジビエ料理の一例です



イタリアのレストランを想わせるシックで豪華な店内。

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
熊本和数奇司館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。食材は全てシェフ自ら選んで仕入れ、その日の食材によってメニューを決めています。



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。



ジビエ料理の一例です



白が基調の店内。気軽に料理を楽しめます。

こだわりの県産食財の
くまもとイタリアン

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 18:00~24:00
(※予約の場合は、時間外でもOK)
ラストオーダー/金・土・祝日前23:30
その他は22:30

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される無農薬野菜。熊本の美味しさを発見できますよ!



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。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

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。



厳選したこだわりのお肉をご用意しています。



ジビエ料理の一例です



女性だけで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)
- 休 毎週火・水・木曜日



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。

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洋食とワインがいただけるお店。木の優しさや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。



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。

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



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

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。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

ヨーロッパのスイーツと
料理を楽しめるカフェビストロ

Cafe Bistrot CHOCOLaT

(ショコラ)

Tel.096-355-3157

- 住 熊本市中央区下通2丁目5番10号
シャワーサイドテラス1階
- 営 12:00~22:00(LO21:30)
- 休 月曜日
(月曜が祝日の場合は翌日が休み)

熊本県産のこだわり野菜やフレッシュハーブ等、旬の美味しい素材でつくりだすシェフのオリジナリティーあふれるフレンチが人気のお店です。



シャワー通りの雰囲気によく合うかわいなお店です。



ジビエ料理の一例です



真っ赤な壁と白い天井のコントラストが美しい店内。

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/18:00~22:00
(LO21:00)
- 休 月曜日・年末年始

県産食材×本格イタリアン。郊外の実力店は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よ!



白と緑を基調としたお店の外観。夜は違った雰囲気。



ジビエ料理の一例です



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。

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 熊本市東区長嶺東6-30-8

営 11:00~15:00(LO14:30)
平日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。



ジビエ料理の一例です



注文を受け、その場で捌きお刺身としてお出しています。

野菜たっぷりメニューが豊富
料理と多彩なワインを愉しめる店

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 15:00~24:00

休 日曜日

ジビエは事前にご確認ください

薪と炭火で調理する新窯料理が美味しい店。ワインやリキュール類の品揃えも豊富です。



薫り高い猪のソーセージをお楽しみください。



新焼きた人気の鹿ロース



20名以上の貸し切りも可能な店内。落ち着いた雰囲気です。

ジビエでひと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。

幸福感と満足感に溢れる本場
スペイン&地中海料理を堪能

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

ジビエは事前にご確認ください

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

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
ランパー。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。



鹿ロースのアローヴェット 黒ニンニクと



充実のワインセラーでお好み
のワインを!

今年10月にNewオープンした
地産地消×フレンチ×ワインのビストロ

Bistro le mondo

(ビストロ ル・モンド)

Tel.096-352-2869

住 熊本市中央区下通1-5-7
TASOGARE東館1F-E

営 月~日、祝日、祝前日/18:00~翌3:00
(料理LO翌2:00/ドリンクLO翌2:00)

※営業時間外のご予約など
お気軽にご相談ください

休 不定休

熊本県産の食材を中心に、ジビエな
ど様々なお肉や季節の魚介類やこだ
わりの野菜等ご用意しています。ワイ
ンの品揃えも豊富で、お好みで選ん
でいただけます。少人数(10名様~)
からの貸切りも可能です。



落ち着いた店内で、美味しい料理とワインをどうぞ。



ジビエ料理の一例です



各種宴会やパーティーなど、さ
まざまなご要望に応じます。

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。



骨付きイノシシロースの炭焼き



お店の2階にキッズルームもある
カジュアルフレンチの美味しいお店

フランス食堂 ル・ブリアン

Tel.096-326-3225

住 熊本市南区江越1丁目17-2

営 ランチ/11:00~15:00
ディナー/18:00~23:00

休 毎週月曜日

パティシエとしてスタートしフレンチの
道へ進んだシェフが作る料理の美味し
さとリーズナブルな値段が評判のお店
で、魚か肉をチョイスできるランチが
人気です。2階がキッズルームなので
ママ友のお食事会にもぴったりです。



居心地のいい木の温もり溢れる明るくカジュアルな店内。



ジビエ料理の一例です



人気のランチは数量限定もあ
るので予約がオススメ!

ナポリピッツアと窯焼き料理の美味しい
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ピブ
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。



自家製シ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。

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。



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！



シビエ料理は天草産イシタラの煮込み



居心地のいい落ち着いた店内。本日のオス
ム料理も豊富で毎日でも飽きません。

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。



猪の冷製ショーワールシ



テーブル2卓とカウンターだけの
小さなビストロです。

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

ミシュラン熊本でピブグルマンに選
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、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。



ゆっくり食事が楽しめる温もりのある店内。



熊本鹿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、シエ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。

熊本駅から歩いて行ける郷土料理と松前寿司・穴子の押し寿司がおすすめの店

二本木 雅

(にほんぎ みやび)

Tel.096-288-5363

住 熊本市西区二本木2-13-15

営 17:30~22:00(LO21:30)

休 火曜日・水曜日

ジビエは事前にご確認ください

隠れた名店としてなじみのファンが多いお店。馬刺しや揚げたての辛子レンコン、馬すじの煮込みなどが県外客にも好評。料理長は元フレンチシェフ。天草タコの Pasta 等、絶品です！



天草御所産の極上イノシシを使った鍋



赤を基調とした風格ある造りが見事な店内。

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。

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

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る。



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。



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。

いつも女性客で賑わう旬の和食の店
テイクアウト用に“ジビエチーズカレーまん”発売

HEIKEYA

(ヘイケヤ)

Tel.096-368-6633

住 熊本県熊本市東区健軍2-4-10
熊本県市町村自治会館 1F

営 月～金/11:30～16:00(LO)
土曜/11:30～14:00(LO)

休 日曜・祝日

和モダンな風情のある暖簾が目印の健軍神社参道にあるお店。野菜たっぷりの団子汁、白あえ、かぼちゃと山菜の煮しめなど、日本人が昔から食べてきた旬のものをいちばんおいしい料理にして提供しています。



ガラス張りの解放感と木の温もりに満ちた明るい店内。



ジビエチーズカレーまん
(テイクアウト専用)



お店は自治会館の1Fで駐車場もあります。

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

熊本県産の無化学な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。産山村の井さんが育てた赤牛、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。



店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。



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。

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

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。ボリュームのある鹿ソーセージをお楽しみください。



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。



1本約100gの鹿ソーセージ



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。

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。



ジビエ料理の一例です



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。

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。ゆっくりくつろげるソファ席、個室のお座敷(6~12名様)、オープンキッチンを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。



シビエ料理の一例です



お酒のすず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

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。



薪の香りとピザ生地がこんがり焼ける匂いが漂う店内。



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)

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。ボリュームの調整、苦手なものやアレルギー等ご要望はご予約時にお申し付けください。



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。



豚の炭火焼き



お取り寄せは#コントロール食堂デリで検索を!

2人のマンマが作る、地元の旬の食材を使った本場のイタリア料理をどうぞ

Ristorante due mamme

(リストランテ ドゥエ マンマ)

Tel.0968-41-9521

- 住 菊池市下河原191
- 営 11:00~15:00(LO14:00)
※完全予約制ランチのみ
- 休 日曜日

営業はランチのみでお料理はコース料理1種類のみ。前菜から始まり自家製パン、スープ、最初のお皿料理、そしてメイン、デザート。イタリア・フィレンツェで経験を積んだ女性シェフが作る極上のイタリアン。



古民家をリノベーションした素敵なお店。



五木産鹿ときのこの赤ワインソース



風情漂う玄関を入ると土間。お店は完全予約制です。

南阿蘇・高森町。グリル料理やパスタ、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



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。

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。



ジビエとキノコのラグーパスタ



メニューも豊富でファミリーでも気軽に入れます。

手作り石窯の特製ピZZアをはじめとしたカジュアルイタリアンレストラン

石窯PIZZA スタジオオーネ

Tel.0967-62-3021

住 阿蘇郡高森町高森3096-4

営 11:30~夕方頃まで
※夜は予約制となります

休 毎週火曜日



お店は「FlowerGarden」というペンションのレストラン。

石窯で焼き上げる『特製ピZZア』が人気の店。完熟のトマトやあか牛の旨味が凝縮された『阿蘇ハヤシライス』もおおすすめです。フェア期間中はジビエの肉の旨味を味わえる特製ピZZアをご用意しています。



ジビエの旨味石窯焼きピZZア



お店は阿蘇を代表する高森ペンション村にあります。

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。



自家製猪ベーコンと薪窯で焼いたカンパーニュ。



淹れたてのコーヒーの香りがよく似合う店内。

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、これから美味しくなる「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。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。



24時間真空低温調理の御所浦産イノシシ梨と白ワインのソース。



日本一の石段「釈迦院御坂歩道」の入口にあります。

スパイス・ハーブを使った薪火(まきび)料理と
ナチュラルワインの古民家レストラン

THE KEYSTONE GARDEN

(ザ キーストンガーデン)

Tel.0964-47-1775

住 下益城郡美里町清水1161
(霊台橋下)

営 11:00~

休 不定休

※スイーツやスパイスのお持ち帰りも販売しています

築百数十年の古民家をリノベーションした隠れ家的カフェ・レストラン。ナチュラル&オーガニックスタイルをテーマにした体に優しい料理が食べられます。



四季折々に美しさを見せる自然の美しさに包まれています。



ジビエ料理の一例です



客席は1階と2階に分かれ、1階はファミリー、2階は大人だけの空間です。

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。

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

(やつしほはんてん)

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。

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



お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。



ジビエ料理の一例です



店内はテーブル席と座敷、大宴会場も用意されています。

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、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ビーエン、大麦麵を使った担々麵もオススメ!

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。

天草大王の炭火焼で知られる店
ジビエを新たな名物へ

居酒屋 やまちゃん

Tel.0965-62-1616

予約番号080-5783-7404

住 八代市鏡町223

営 17:00~24:00(OS23:30)

休 日曜日
その他、不定休あり

天草大王の炭火焼がうまい居酒屋として知られ、地元八代の地産地消メニューとしてジビエ料理の提供をスタート。フェア期間中は店主こだわりのジビエ料理を召し上がっていただけます。



炭火焼のいい匂いが漂う店内はゆっくりくつろげる座敷もおすすめ。



鹿のたたきと猪肉の炭火焼き



店内は座敷テーブル席。ゆっくりくつろげます。

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09:00

休 不定休(電話にてご確認ください)



渓流釣りや観光、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、団楽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お楽しみ頂けます。

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。

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

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)



静かな里山の中にある食堂は、処理加工施設も併設しています。



当店名物(猪鍋)



小上がりもあり、団体での利用やジビエ料理の宴会もOK。

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

八代市東陽町の新鮮な特産品が揃う直売所「菜摘館」。旬の野菜、果物、加工品がうれしい直売所価格で買えるところが人気。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。



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。

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。和食以外にも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も大満足の店。



人吉インターから車で3~4分。大きなやぐら提灯が目印。



鹿ハッピー定食



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!ジビエ期間中は数量限定で特別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。

ジビエと山菜を中心とした旬の食材を使った
身体にやさしい手作り料理

市房観光ホテル

Tel.0966-46-0234

住 球磨郡水上村湯山357

営 チェックイン15:00
チェックアウト10:00

休 なし

料理には市房山伏流水を使用しています。市房山山麓の大自然の中で、旬の山菜料理、地元で採れた新鮮な猪肉、鹿肉料理をお楽しみください。



2階全ての部屋から、市房の山々が一望でき、四季の美しさを楽しめます。



ジビエ料理の一例です



薪ストーブとレトロなソファーがお客様をお迎えます。

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ペアリブを添えた「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。

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醤を使用した「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。

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



五木村の野菜と鹿肉たっぷりの「鹿肉の黒カレー」。

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
使用したペベロンチーノはここでしか
味わえない自然の恵みです。



店のすぐ目の前は四季折々に
美しい「白滝公園」です。

海外での修業経験を持つシェフが作る
地産食材を主体とした本格イタリア料理

Trattoria Via Centro

(トラットリア ヴィア チェントロ)

Tel.0969-24-8288

住 天草市新南町4-5 江崎ビル1F

営 火~日・祝・祝前/
●ランチ 11:30~14:00
(L013:30)
●ディナー 18:30~22:00
(L021:30)

休 月曜日

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。



テーブル席のほかに個室もあり本格イタリアンを気軽に楽しめます。



ジビエ料理の一例です



シンプルで爽やかな印象の店
舗外観。

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 宗政興産(株)

Tel.090-9910-1280

※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
門の加工会社を作るハム・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」

健康いぬ生活

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▶
<http://kenko-dog.com>



売れ行き好調の馬肉ペットフードに続
く第2弾として「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%とされています！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。

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

ジビエフーズ・イズミ(担当/山田)

八代市泉町下岳2989 TEL.090-6774-5513 FAX.0965-67-2515
営業時間/9時~17時 定休日/不定休

マルコーフーズ株式会社

八代市中北町3516-3 TEL.0965-32-5034 FAX.0965-34-7337
営業時間/10時~16時 定休日/毎週日曜

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・日曜日・その他不定休あり

(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.0966-44-0111
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

球磨村役場産業振興課

球磨郡球磨村大字渡丙1730 TEL.0966-32-1115 FAX.0966-32-1100
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

ジビエ☆ファーム 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▶

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

