

国産ジビエの魅力を伝えもっと身近に！ジビエを提供する飲食店や事業者を紹介 「全国ジビエフェア」開催

開催期間：2024年11月1日（金）～2025年2月28日（金）

特設サイトURL：<https://www.gibier-fair.jp/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省の「令和6年度全国ジビエプロモーション事業（ジビエフェア開催事業）」の事業実施主体となり、国産の野生鳥獣肉（以下、ジビエ）等の消費拡大を目指して、4年連続で「全国ジビエフェア」を2024年11月1日（金）から2025年2月28日（金）まで開催します。

「全国ジビエフェア」では、ジビエメニューを提供する全国の飲食店やホテルをはじめ、ジビエ製品（精肉、加工品、ペットフードや皮革製品を含む）を販売する小売店やECサイトを特設サイトで紹介します。これにより、国産ジビエの魅力を消費者に広く知ってもらい、「ジビエを食べよう！ジビエを買おう！」という行動を推進します。今回も新規掲載店舗のエントリーが複数あるほか、「宴会で楽しむジビエ」や「気軽に楽しむジビエ」などのテーマ別特集を設けることで、消費者がニーズに合った店舗を見つけやすくなりました。

令和5年度のジビエ利用量（自家消費を除く）は2,729tで前年度比で130%、統計を開始した平成28年度比では213%と大幅に増加しています（※）。政府が令和7年度までに目標とする約4,000tのジビエ利用目標量に向けて、本年の「全国ジビエフェア」では、より多くの方に「ジビエを食べる機会」や「ジビエを購入する機会」を提供するため、SNSを活用した情報発信も強化します。また、ジビエを取り扱う飲食店の増加を目指し、メニュー開発用サンプルの提供や購入先となる食肉処理施設の情報を積極的に紹介し、ジビエ利用量の拡大に努めてまいります。

（※）農林水産省 野生鳥獣資源利用実態調査（令和5年度）

■令和6年度「全国ジビエフェア」概要

- ・開催期間：2024年11月1日（金）～2025年2月28日（金）
- ・フェア内容：「ジビエが食べられるお店、買えるお店」の情報提供。
ジビエを取り扱う飲食店等（参加店）の情報を特設サイトで紹介。
都道府県等で行われるご当地ジビエフェア情報やイベント情報の発信。
- ・特集予定：宴会で楽しむジビエ／気軽に楽しむジビエ／コースで楽しむジビエ
ジビエ料理の専門店／ジビエの串料理／人気観光地で味わうジビエ
- ・サイトURL：<https://www.gibier-fair.jp/>
- ・公式Instagram：https://www.instagram.com/gibier_fair/（@gibier_fair）



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL：pr@gnavi.co.jp

■担当者コメント**飲食店支援事業部 パブリックアカウント部 省庁・自治体セクション 松井 結穂**

ぐるなびが開催して今年で4年目となる「全国ジビエフェア」では、ジビエの魅力を広く伝えるため、全国のジビエ提供店の情報や、ジビエイベント情報をはじめとした様々なコンテンツ情報を発信しています。「ジビエ」は一言ではくれない、さまざまな魅力を持っているお肉です。厳しい自然を生き抜くことで、引き締まった赤身となり高い栄養価を持っているスーパーフードであり、ワインのテロワールのように、環境や気候、食べた草や実などの変化によって生まれる風味や奥深い味わいは、常に新しい味の発見があります。また美味しくジビエを食べることで日本の農村地域を守っていくことにも繋がります。このフェアを通じて、消費者の皆様がより手軽にジビエを楽しめるようになり、ジビエの消費拡大と農村地域の活性化に貢献できることを期待しています。

■新規掲載店舗（一部抜粋）

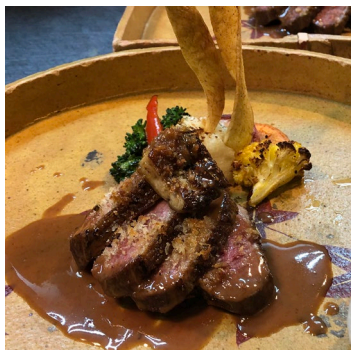
Looking Good



大人の隠れ家ああばん



薪焼きOKIBI



フランス料理 メゾンナカミチ

泊まれるオーガニックレストラン
mujaqui**①Looking Good（東京都千代田区）**【 店舗URL 】 <https://lookinggood.jp/>

【提供メニュー】ジビエ100%ハンバーグ（イノシシ）2,000円（税込）

②大人の隠れ家ああばん（広島県広島市）【 店舗URL 】 <https://r.gnavi.co.jp/9he8j4360000/>

【提供メニュー】蝦夷鹿と広島有機野菜の味噌鍋（エゾシカ）3,300円（税込）

③薪焼きOKIBI（和歌山県和歌山市）【 店舗URL 】 <https://makiyaki-okibi.com/>

【提供メニュー】古座川ジビエ 猪肉のランプと鹿肉ハンバーグの薪火焼き（エゾシカ）3,300円（税込）

④フランス料理 メゾンナカミチ（静岡県浜松市）【 店舗URL 】 <http://www.maison-nakamichi.com/home.html>

【提供メニュー】鹿肉のロースト グリーンペッパーソース（エゾシカ）5500円（税込）

⑤泊まれるオーガニックレストランmujaqui（埼玉県大里郡）【 店舗URL 】 <https://mujaqui.jp>

■「全国ジビエフェア」コンセプトについて

全国ジビエフェアでは「プラスジビエ」をメインのコンセプトとしています。

ジビエを食べることが自分自身のため、もしくは自分以外の誰かのために「ちょっとだけ役に立つ」ことを表現した「ジビ活」を本フェアの中でも紹介します。



▲ +（プラス）ジビエロゴ

あなたの日常に“ジビエ”をプラス

「おいしい！」

そのよろこびがあなたの生活の豊かさに繋がり、誰かの役にたつ。
そんな素敵な食材 それがジビエです。

ジビエを食べていつもよりすこし特別な時間を過ごすこと
ジビエからヘルシーで栄養豊富な自然のパワーをチャージすること
ジビエを通じて新たな食の魅力に出会うこと
それが、日本の農業・自然の未来をまもることに繋がっています。

日々の暮らしに「たまにできる、ちょっといいこと」をプラスする
日常 +（プラス）ジビエな発想や行動が
あなたの生活、誰かの生活、みんなの未来をすこし豊かにします。

ジビエの楽しみ方は人それぞれ。

幸せな「おいしい時間」のため、新たな食の発見のため、
健康と美容のため、自然とつながるため、
もちろん、地域のために何ができるか考えることも

ちょっとだけ「なにか」のために、、、
あなただけのジビエの楽しみ方を見つけてみてはいかがでしょうか。

日本全国のいろいろな場所で、
おいしいジビエを味わうためのジビエフェアを開催します。
新たな食の魅力を発見するとともに、
ジビエのもたらす自然のめぐみを堪能してみませんか？