

『ぐるなびユーザーおすすめメニュー』ベスト10 おいしくてヘルシー！ いま肉好きが大注目の 【最新】“ジビエ料理”ランキング

■インターネット調査 対象：ぐるなびユーザー サンプル数：524 期間：2015/1/9(金)～15(木)

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」(<http://www.gnavi.co.jp/>)は、ぐるなびが運営するユーザー投稿によるおすすめグルメ情報が楽しめるサイト「応援！おすすめメニューランキング」

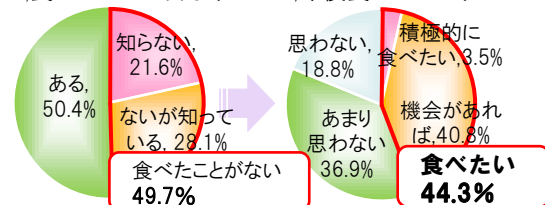
(<http://mr.gnavi.co.jp/>)での投稿数と、ぐるなびユーザーへのアンケート調査を集計し、票数の多いジビエメニューを、ユーザーのコメントと共にランキング形式でご紹介します。低カロリーで栄養価が高く、ワインにも合う深い味わいで人気のジビエ料理は、今まさにシーズンまったただなかです。

ジビエ料理の未経験者の約2人に1人が“食べてみたい”と回答

ジビエ料理を食べたことがある人のうち、摂食経験のある肉の種類は「イノシシ(81.4%)」が最多、次いで「シカ(67.4%)」となりました。食べる頻度が昨冬に比べて増えた人の理由は、最多は「普段行く飲食店で扱うようになった(48.1%)」、次いで「流行っているから(25.9%)」「おいしいから(22.2%)」となり、飲食店での取り扱い増加が食べるきっかけになっていることがわかりました。

ジビエ料理の摂食経験がない人のうち、「食べたいと思わない」と回答した人の理由としては、安全面に不安を持つ人が多く見られました。昨年、厚生労働省がジビエ料理の食品衛生管理の指針を作成したことにより不安が解消され、今後はより関心を持つ人が増えるのではないのでしょうか。

Q,食べたことがありますか Q,今後食べたいですか



ラーメン店もランクイン！？ ジビエ料理メニューランキング

アンケートで摂食経験の上位となった「イノシシ」「シカ」が目立ちます。フランス・イタリア料理店のほか郷土料理店など幅広いジャンルがランクイン。ジビエが日本の食文化に根付きつつあることがわかります。

1位 ももんじや「猪鍋」 [いのしし料理] 東京都/両国



【ユーザーの声】東京下町の味と言えば、夏はドジョウ冬はイノシシ。どちらも日本酒とぴったり。疲れが吹っ飛びます。先日、イノシシ肉を食べた事のない人を連れて行きましたが、豚肉より食べやすいと驚いていました。

【お店紹介】

両国に9代続いているしし鍋の店。今も生き続ける伝統の味。

■店舗URL：<http://r.gnavi.co.jp/g720500/>

■周辺のジビエが食べられるお店：

<http://goo.gl/IhCb6X>

2位 イタリアン L'oasi 「タリアテッレ 丹波産猪とポルチャーニのラグー」

[イタリア料理] 埼玉県/大宮



【ユーザーの声】イノシシのワイルドな味が舌を楽しませてくれました。

■店舗URL：<http://r.gnavi.co.jp/g891400/>

■周辺のジビエが食べられる飲食店：<http://goo.gl/INS3OU>

【お店紹介】ブランド豚・牛・鶏のほか、シャラン鴨、仔羊、仔牛、鳩、ウズラ。冬にはイノシシ、シカ、ライチョウ、山鳩などのジビエも揃えています。

3位 らーめん専門店 キャプテン「いのししチャーシューメン」 [ラーメン] 京都府/北部



【ユーザーの声】これが猪か！と感じる肉々しいチャーシューが味わえます。

■店舗URL：<http://r.gnavi.co.jp/4b5fgv430000/>

■周辺のジビエが食べられる飲食店：<http://goo.gl/FoQhDT>

【お店紹介】周辺に生息のイノシシ肉をチャーシューに。ラーメンのほか、イノシシ肉やシカ肉入りの餃子も楽しめます。

4位 米とサーカス「熊肉の味噌焼き」 [ジビエ鍋・居酒屋] 東京都/高田馬場



【ユーザーのコメント】

躊躇するかもしれませんが、どの肉にもない食感や味が熊肉にはある。味噌と相まって臭みもなくとても食べやすい。

【お店紹介】

鹿・馬・熊・猪・山羊・羊・鰐・ダチョウなど、こだわりのジビエや全国の珍味を和テイストで楽しめます。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/gam0700/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/60ByGp>

5位 ニシナ「レバーと鹿肉のスモーク」 [ビストロ] 埼玉県/越谷



【ユーザーのコメント】

うつくしいですね。レバー。これはすばらしいジビエ。シカ肉がすごく濃い味です。

【お店紹介】

海外で経験を積んだシェフがお箸で食べられる料理を提供。厳選した旬の新鮮食材にこだわっています。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/e647200/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/uHY0Oy>

6位 ゆたか屋「いのしし鍋」 [季節料理] 徳島県/徳島市



【お店紹介】 厳選した天然猪肉を猟師から直接仕入れてしています。木の実をたくさん食べて育った野生の猪は上質でコクと甘味を併せもつ、とても深い味わいです。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/s023846/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/2OQ9OW>

7位 創作フレンチ&イタリアン La Vie
「猪肩肉のあつあつテリーヌ仕立て 黒コショウ風味」 [フレンチ・イタリアン] 東京都/新宿



【ユーザーのコメント】

一枚の絵画のような彩り豊かな見た目とインパクトある味。ホロホロと崩れていく猪肉の柔らかさが絶品。

【お店紹介】 有名レストランで修業したシェフのブチレストラン。こだわり素材の美味しい料理と世界のワイン、冬はジビエをメインとしたコース料理も楽しめる。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/e358100/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/KamjH0>

8位 米とサーカス「牡丹鍋」 [ジビエ鍋・居酒屋] 東京都/高田馬場



【ユーザーのコメント】

いのししのお肉の赤身の美しさに驚きます。

【お店紹介】 蝦夷鹿・猪・熊・カンガルー・高級馬肉を、それぞれに合うおいしい鍋に仕上げ、ここでしか食べられない自慢の獣鍋が楽しめます。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/gam0700/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/60ByGp>

9位 リ스토랑テ・ヒロ博多「鹿肉のテリーヌ」 [イタリアン] 福岡県/中州



【ユーザーのコメント】

独特の風味を持った鹿肉の味わいが印象的。

【お店紹介】

土地・季節ならではの食材の数々を都会の喧騒を忘れる落ち着いた空間で。記念日にもおすすめです。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/f532500/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/fuBrKa>

10位 味噌鐵 カギロイ「ジビエの味噌漬け盛合わせ」 [味噌鉄板ダイニング] 東京都/神保町



【ユーザーのコメント】

思ったよりもあっさりした肉なので食べやすかった。

【お店紹介】 日本古来のスローフード味噌を基調にした料理を古民家の店内で。系列にジビエ専門店があるためジビエ料理も好評。

■店舗URL: <http://r.gnavi.co.jp/q299wrfd0000/>

■周辺のジビエが食べられるお店: <http://goo.gl/TNiaM7>