

第10回 森の京都

ジビエフェア

2026 11.15 SUN – 2027 2.15 MON









「亀岡市」「南丹市」「京丹波町」
「福知山市」「綾部市」「舞鶴市」
「京都市右京区京北」の
57店舗が参加！

各店舗の詳細情報はこちら

PRESENT

食べて、買って、当てよう！
WEBアンケート実施中！

WEBアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で
合計60名様に
● 鹿肉の燻製（2袋） ● 鹿肉味噌（1本）
● 鹿ソーセージ（100g） のいずれかプレゼント！

ぼたん鍋を味わえるお店



おりょうり たまがわろう　亀岡

御料理 玉川楼

ぼたん鍋

EAT-IN TAKE-OUT

こだわりの猪肉、鹿肉とたっぷりの亀岡産野菜を合せ味噌スープで召し上がりください。

要予約

☎0771-22-0036　亀岡市安町90番地
¥8,200円　休 水　P 有
11：00～15：00／17：00～23：00



るりけいやまざとのえき　亀岡

るり渓山郷の駅

一人ぼたん鍋膳

猪肉は丹波篠山のおおみや産のお肉を使い、地元の新鮮野菜と丁寧に仕上げています。

☎0771-20-9035
亀岡市畑野町土ヶ畑澤ノ上4-2
¥2,300円　休 月・火　P 有
11:00～14:30



はっこうかん　南丹

八光館

ぼたん鍋

丹波の地野菜も味わえる名物ぼたん鍋です。特上ぼたん鍋コース（11,000円）もご堪能ください。

要予約

☎0771-42-2221
南丹市八木町八木河原31-4
¥8,800円　休 月　P 有
11:00～14:00／17:00～19:00



はりまや　南丹

ハリマ家

牡丹鍋コース

静けさが自慢の森の中でお食事を満喫ください。併設の「喫茶スペースウッド」でもジビエをご用意！

要予約

☎0771-77-0720
南丹市美山町佐々里チエタ1番地
¥［ランチ］6,600円～
［ディナー］7,700円～
休 不定休　P 有　可
11:30～15:00／17:00～22:00



りょうりりょかん きぐすりや　南丹

料理旅館 きぐすりや

ぼたん鍋

美山の冬のお楽しみといえばぼたん鍋です。当館特製の味噌だしで、体の芯からほっこりと温まります。

要予約

☎0771-76-0015
南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1
¥8,800円　休 元日　P 有　可
11:00～14:00／17:00～20:00



みんしゅくきむら　京丹波

民宿きむら

ボタン鍋コース

丹波篠山の天然イノシシ肉使用。
イロリ（炭火）で召し上がっていただきます。
テーブル席も有り。

要予約

☎0771-86-1000　京丹波町井尻下河原3
¥8,800円
休 不定休（12/29～1/7は休業）
P 有　可
11:00～15:00／17:00～22:00



みんしゅくほその　京丹波

民宿ほその

日帰りぼたん鍋コース（2名様～）

自家栽培の野菜とお米、地元のお肉を使ったお料理をご提供しております。

要予約

☎0771-88-0130
京丹波町猪鼻中村80番地
¥7,150円（1名様）　休 不定休
P 有　可
11:30～22:00



きょうたんば はっこうてい　京丹波

京丹波八光亭

ぼたん鍋セット

ロース肉使用のぼたん鍋は特製みそ仕立てです。ぼたん鉄板焼きもおすすめです。

要予約

☎0771-82-0850
京丹波町豊田下川原182-4
¥7,700円　休 不定休　P 有
11:00～15:00／17:00～21:00



ふるさと　京丹波

ふるさと

ぼたん鍋

こだわりの猪肉を地元野菜とともに味噌出汁にくぐらせお召し上がりください。芳醇な旨みが広がります。

要予約

☎0771-84-0581
京丹波町本庄木下25-1
¥6,600円　休 不定休　P 有
11:00～15:00／17:00～22:00



じゅんわふうりょうりりょかん げんちょう　綾部

純和風料理旅館 現長

ぼたん鍋（ロース・バラ）

天然いのしし…エサはもらわず自然の食物で育った上質な猪肉を現長秘伝の味噌だしで、ぼたん鍋を堪能していただきます。

要予約

☎0773-42-0240
綾部市並松町上番取18-1
¥8,470円　休 不定休　P 有　可
11:30～14:20／16:30～22:00



あうるけいほく きょうとふりつぜみなーるはうす　京都市右京区京北

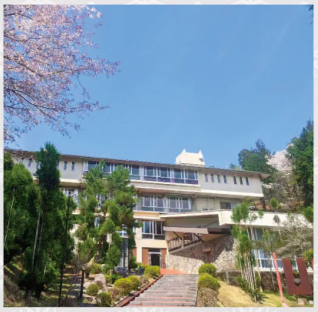
「あうる京北」京都府立ゼミナールハウス

ぼたん鍋

地元、美山の絶品猪肉を使った「ぼたん鍋」をリーズナブルな価格で提供いたします。食事の後は入浴と宿泊でゆっくりとおくつろぎください。
※4名様から受付、10名以上送迎可（要確認）

要予約

☎075-864-0216
京都市右京区京北下中町鳥谷2
¥6,000円　休 12/28～1/4
P 有　可
12:00～14:00／17:00～19:00



かぶしきがいしゃ みやもとや　亀岡

株式会社 宮本屋

上ぼたん鍋

EAT-IN TAKE-OUT

11月15日～3月末まで。京味噌と岡崎八丁味噌のブレンドスープは絶品です。ぼたん鍋セットの全国発送も承ります。

要予約

☎0771-22-0635
亀岡市薭田野町佐伯大日堂32
¥ 11,000円　休 木　P 有
[平 日]11:30～14:00
17:00～19:00



りょうりりょかん やまさとりょうり いそべ　南丹

料理旅館 山里料理 いそべ

ぼたん鍋

しっかりした目利きで吟味した猪肉をお召し上がりください。

要予約

☎0771-75-0218
南丹市美山町長尾野崎2-1
¥ 8,800円～　休 不定休
P 有　可
11:30～14:30／17:30～20:30



ひよしふぁれすとりぞーと やまのいえ　南丹

ひよしフォレストリゾート 山の家

ぼたん鍋

黒豆味噌ベースの出汁が自慢のぼたん鍋（要予約）やとん汁（予約不要）をお楽しみください！

要予約

☎0771-72-3535
南丹市日吉町生畑ツノ元下16
¥ 5,980円　休 無　P 有
有　可
11:30～14:30／18:00～21:00



あゆちゃや りょうりりょかん かどや　京丹波

鮎茶屋 料理旅館 角屋

ぼたん鍋

上質な脂の極上の猪肉と胡麻油薫る特製しろみそを使った角屋の最上級ぼたん鍋は、〆の雑炊までお楽しみいただけます。

要予約

☎0771-84-0009
京丹波町本庄ノハタ 7
¥ 7,865円　休 不定休　P 有　可
11:00～23:00



りょうてい ゆうづき　綾部

料亭 ゆう月

ぼたん鍋コース

EAT-IN TAKE-OUT

丹波地域の天然猪肉と赤味噌がベースの特製スープに、ほんのり効いた生姜が特長です。

要予約

☎0773-44-0818
綾部市七百石町由里16-1
¥ 13,000円
休 不定休（12/31～1/3は休業）　P 有
11:30～15:00／18:00～22:00



すしよね　京都市右京区京北

すし米

ぼたん鍋

自家製みそ等の様々な味噌をブレンドした特製のスープでお召し上がりいただきます。

要予約

☎075-852-0032
京都市右京区京北周山町中ヶ市15-2
¥ 9,200円　休 不定休　P 有　可
11:30～15:00／17:00～21:00



WOODLAND KYOTO GIBIERFAIR 2026

ジビエとは



ジビエとは狩猟で得た
天然の野生鳥獣の食肉のことをいいます。
ジビエは、フランスを中心にヨーロッパ各地において
貴族の食文化として発展してきました。
現在でも高貴で特別な料理として愛され続けています。

〈出典〉一般社団法人日本ジビエ振興会ホームページ



ジビエについて
もっと知りたい方は
コチラ
https://morinokyoto.jp/gibier/

森の恵みで養生

養生とは、季節や体調に応じて、地域資源（自然・食・伝統など）を活用し、健康的なくらしや営みを味わい、楽しむことです。
冬は体を温める季節。高タンパク質で鉄分やビタミンも豊富なジビエを使った旬の味覚で体を温め、森の恵みを楽しみながら健やかな冬を過ごしましょう。

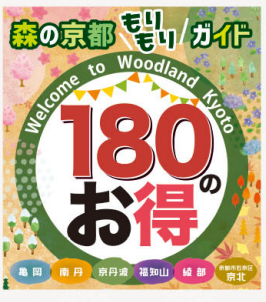
森の京都をさらに楽しめるコンテンツ



中丹デジタルマップ
~Hello! Chutan~

「中丹デジタルマップ」とは

京都府中丹地域（福知山市・舞鶴市・綾部市）の観光スポットやグルメ、体験施設などを地図上で手軽に探せる便利なオンラインマップです。
各スポットの写真やアクセス情報などをスマートフォンで簡単に確認でき、旅行の計画から現地での観光まで幅広くご活用いただけます。中丹の魅力を発見する旅のお供として、ぜひご利用ください。



ファンクラブへの
登録（無料）は
こちらから
↓

「森の京都ファンクラブ」に登録（無料）をして お得に森の京都エリアを巡ろう！

約180の店舗で使えるファンクラブ限定のお得なクーポンをGET＆ポイントをためて豪華プレゼントの抽選にも応募できます！
各スポットの情報も簡単にキャッチ！

亀岡



びゃっこしょうかい　亀岡

白狐商会

鹿肉タコス

ジビエ料理が中心のキッチンカーです。
トロッコ亀岡駅、JR亀岡駅前などで営業中。
（インスタで事前に営業場所等を要確認）

☎ 080-5637-4302
instagram@byakko_syoukai
¥500円　休 不定休　P 無
🕒8:00～17:00

TAKE-OUT ONLY



みんしゅくみやま　南丹

民宿みやま

美山鹿肉チーズバーガー

人気の美山鹿肉チーズバーガーはテイクアウトです（要予約）。当宿特製味噌のぼたん鍋セット（要予約）

☎ 0771-75-0535
南丹市美山町長谷湯ヶ谷58番地1
¥700円　休 年末年始　P 有　可
🕒［ランチ］11:00～14:00
［ディナー］18:00～21:00

TAKE-OUT ONLY
要予約



てんねんこうぼぱんとじかばいせんこーひー ぷっぷくどう　南丹

天然酵母パンと自家焙煎コーヒー ぷっぷく堂

猪肉のラグーソースミニピザ

こだわりの猪肉をたっぷりの香味野菜とハーブ、スパイスでラグーソースにしました。

☎ 0771-75-2505　南丹市美山町島弧岩13
¥550円　休 月～木（祝日を除く）
P 有　🕒11:00～18:00

EAT-IN & TAKE-OUT



みやまちょうしぜんぶんかむらかじかそうれすとらん　南丹

美山町自然文化村河鹿荘レストラン

鹿チーズハンバーグ定食

美山産鹿肉を使用したハンバーグに生乳の風味を大切に塩分控えめな美山チーズをたっぷりのせました。

☎ 0771-77-0014
南丹市美山町中下向56番地
¥1,540円　休 不定休　P 有　可
🕒［ランチ］11:30～15:00（LO 14:00）
［ディナー］17:00～20:00（LO 19:30）



りょうりりょかん　ちんせんろう　南丹

料理旅館 枕川楼

美山の肉　美山鹿の鉄板焼き

美山鹿の三点盛り。低カロリーで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ！

☎ 0771-77-0003　南丹市美山町中上前26番地
¥3,795円　P 有　可
休 不定休（休館日12月29日～1月4日）
🕒［ランチ］11:30～14:30（LO 14:00）
［ディナー］17:00～21:00（LO 19:00）
（最終入店 18:30）

要予約



ビストロ さぼてん　亀岡

BISTRO 仙人掌

鹿モモ肉のロースト

鹿もも肉のローストをいちじくとクルミの赤ワインソースでご堪能ください。（＋550円）

☎ 0771-22-8541　亀岡市篠町見晴5丁目20-8
¥［ランチ］2,750円～、［ディナー］3,300円～
休 月（祝日の場合は営業）・火（月2回不定休あり）
P 有
🕒［ランチ］11:30～14:30（LO 13:00）
［ディナー］18:00～20:30（LO 18:30）

要予約



きょうふうりょうり しんばし　亀岡

京風料理 新橋

猪肉と九条ネギの陶板焼き

お造りや季節のお野菜・フルーツ付きコースです。ぼたん鍋も対応できます。
鹿肉と京野菜のすき焼きもぜひ、どうぞ。

☎ 0771-22-0078　亀岡市安町釜ヶ前50-3
¥6,000円～（税・サ別）　休 不定休　P 有
🕒［ランチ］12:00～13:00
［ディナー］17:00～22:00

要予約



アムール　亀岡

Amour

鹿肉のシチュー

じっくりコトコト半日煮込んだ絶品シチューを是非お召し上がりください。

☎ 0771-24-5821
亀岡市追分町谷筋37-8　カワモトビル1F
¥1,500円　休 日　P 有
🕒18:00～23:30

要予約



南丹

たうたしゃ　南丹

田歌舎

自給自足の馳走

鹿や猪など時折々のジビエ5種。
自給自足の食材を味わうフルコース。

☎ 0771-77-0509
南丹市美山町田歌上五波1番地1
¥12,000円　休 不定休　P 有　可
🕒［ランチ］11:30～14:30　［ディナー］予約制

要予約



みやまおもしろのうみんくらぶ　南丹

美山おもしろ農民倶楽部

鹿ホットドッグ

美山の野生鹿を使った自社製造の鹿ソーセージの入ったオリジナル・ホットドッグ。鹿フランクフルトは400円。

☎ 0771-77-0884
南丹市美山町内久保池ノ谷33-1
¥700円　休 火（祝日営業）　P 有
🕒10:00～17:00

EAT-IN & TAKE-OUT



すみやきほうあん　亀岡

すみや亀峰菴

鹿肉のカツ

丹波の滋味あふれる鹿肉の旨みをカツの中に閉じ込めました。特選ソースでお召し上がりください。
※単品での提供はしておりません。

☎ 0771-22-0394
亀岡市薭田野町柿花宮ノ奥25番地
¥2,530円　休 不定休　P 有　可　有
[ランチ] 11:30～14:30
[ディナー] 18:00～21:00

要予約



まきがまびざあん えん　亀岡

薪窯ピザ庵 えん

鹿肉のジビエピザ

自家栽培の野菜や四季折々の食材を使った創作ピザを薪窯で焼いて提供しています。

EAT-IN & TAKE-OUT

要予約

☎ 080-2540-1814
亀岡市宮前町神前大道10-1
¥1,800円　休 月・火・水・木　P 有
11:00～15:30



カメオカフードキッチン　亀岡

KAMEOKA FOOD kitchen

鹿肉の串

「食べようや亀岡。」をキャッチフレーズに地元産の本物を味わっていただけます。

☎ 080-5150-7587
亀岡市追分町谷筋25-33 2F
¥660円　休 水・日　P 無
18:00～00:00



福知山

ジビジビ　福知山

Gibi-Gibi

おまかせコース

ジビエをふんだんに使った多品目のコース料理です。
（前日までに要予約）

☎ 080-9742-7911　福知山市下柳33番地
¥6,000円～15,000円
休 月　P 有
[ランチ] 12:00～16:00
[ディナー] 18:00～22:00

要予約



しょくぼう わらく　福知山

食房 和楽

鹿串

田舎暮らしさんの扱う鹿肉は、最高の状態に仕上げられたジビエで、臭みもなくあっさりしています。やわらかく、ジビエが好きになること間違いなし！

☎ 0773-24-3333　福知山市末広町1丁目24番地
¥680円　P 有　可
休 無（年末年始はお店へお問い合わせください）
[ランチ] 11:30～14:45（LO 14:30）
[ディナー] 17:00～21:15（LO 21:00）



京丹波

みちのえき なごみ　京丹波

道の駅 和

鹿肉のロースト丼

脂肪が少なくヘルシーな鹿肉ローストは柔らかく、ボリュームたっぷり！

☎ 0771-84-1008
京丹波町坂原上モジリ11
¥1,600円　休 火・年末年始　P 有
11:00～17:00（LO 16:00）



みちのえき きょうたんばあじむのさと　京丹波

道の駅「京丹波味夢の里」

ジビエ黒どんぶり

鹿肉・大黒本しめじ・黒大豆さらには、卵にまで京丹波町産にこだわった大人気どんぶりです。

☎ 0771-89-2310
京丹波町曽根深シノ65-1
¥1,780円　休 無　P 有
11:00～20:00



のうかみんしゅく ひでじろう　福知山

農家民宿 ひでじろう

ジビエの夕べ

おいしい空気、美味しい水、自然いっぱいの田舎暮らしが体験できます。京都のジビエをお楽しみください。

要予約

☎ 090-8535-0276
福知山市三和町岸209
¥7,500円　休 不定休
P 有　可　17:00～23:00



やなぎまち　福知山

柳町

夜久鹿藁焼き

福知山市夜久野エリアで捕れた鹿肉の背ロースを炭火で焼き、藁で燻します。

☎ 0773-22-1809　福知山市下柳町21
¥1,540円
休 無　P 有
18:00～22:00



おおえやま おにそばや　福知山

大江山 鬼そば屋

鹿のたたき

丹波産の鹿を手間暇かけて柔らかく、くさみのないたたきにしました。

☎ 0773-36-0016　福知山市字雲原1248
¥1,000円　休 火・水
P 有　11:00～14:00



あやべふれあいぼくじょう　はいじのきっちん　綾部

綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

鹿のロースト重

くせのない丹波の鹿はリピートされることまちがいなし。鹿ファンに成るにはこの料理からどうぞ。

☎ 0773-48-1000　綾部市位田町桧前81

¥ 1,680円　休 火　P 有

10:00～16:30



いろはのい　綾部

いろはのい

お好み焼き

店の定番メニューの「いろは焼」の牛すじの代わりにシカ肉を使用。下味をつけて煮込み、臭み取りはしてあります。

☎ 0773-48-9859
綾部市月見町上正屋14-18

¥ 1,400円　休 不定休　P 有

17:30～22:00

EAT-IN & TAKE-OUT



いたりありょうり　プント！　綾部

イタリア料理 PUNTO!

鹿肉ソーセージのグリル

上質なジビエをシンプルに調理。肉本来の風味を活かしつつ、最適な火加減で提供します。他にも、鹿肉のローストなど取りそろえております。

☎ 0773-42-7111
綾部市青野町西ノ後43

¥ 1,200円　休 不定休　P 有

14:00～20:00



すみびいざかや　だんじょう　舞鶴

炭火居酒屋 弾正

鹿シューマイ

舞鶴で捕獲・加工されたシカ肉を当店の看板メニューと合体させたこの時期だけの特別メニュー。

☎ 0773-77-8778　舞鶴市浜620

¥ 950円　休 日・第2月曜　P 有

16:00～22:30



バーベキューアンドカフェ　ホノホ　福知山

BBQ&CAFÉ Honoho

鹿ロース肉のソテー

上質な福知山産鹿肉と季節のお野菜たっぷりのボリューム満点のランチセットです。ジビエメニューは木～日限定、要予約

要予約

☎ 0773-33-2041
福知山市大呂298-5 京都大呂ガーデンテラス内

¥ 2,500円　休 火　P 有　可

11:30～14:00(LO 13:30)



ビストロ　キュー　福知山

Bistrot q

丹波もみじスネ肉の黒ビール煮込み

フランス料理の技法で鹿肉と野菜を黒ビールでじっくり煮込んだ旨味豊かな一皿。

EAT-IN & TAKE-OUT

☎ 0773-21-4183　福知山市上紺屋50

¥ 1,980円　休 日・月　P 無

[ランチ] 11:30～15:00
[ディナー] 18:00～22:00
※土曜日のみ13:00～23:00



れすとらん　あじくら　福知山

レストラン あじくら

鹿肉の赤の他人丼

福知山産の歯ごたえしっかり、すこし硬めの鹿肉の食べ応えあるカツと、地卵のとじ丼とうどんのセットです。

☎ 0773-24-3600　福知山市厚中町121番地

¥ 1,880円　休 不定休　P 有

[ランチ] 11:00～14:40
[ディナー] 17:00～20:30



綾部

おうちごはん「ゆうりか」　綾部

おうちごはん「優里花」

ランチ

鹿肉を主体とした家庭料理おうちごはんです。

要予約

☎ 090-9095-4141　綾部市鍛冶屋町佐田6

¥ 750円　休 月～金　P 有　11:00～16:00



舞鶴

やきにくまつやま　舞鶴

焼肉まつやま

鹿ロース焼

鹿肉をシンプルに焼肉で。クセなくあっさりとしています。お好みで自家製ゆず胡椒と合わせてどうぞ。

☎ 0773-62-0082　舞鶴市字浜305

¥ 1,250円　休 不定休　P 有　16:00～22:00(LO 21:30)



やきにくてい　かどや　福知山

やきにく亭 かどや

スパイシージビエ

是非一度お試しください。

要予約

☎ 0773-23-7621
福知山市駅南町3-120

¥ 1,300円　休 水(臨時休業あり)　P 有

17:00～23:00



たべどころのみどころ　たんばぢゃや　福知山

食べ処飲み処 丹波茶屋

鹿の刺身風

鹿肉を低温調理で柔らかく仕上げました。予約なしでご注文できます。

☎ 0773-23-5001
福知山市駅前町140-3 ニチレクビル2F

¥ 1,320円　休 日・祝　P 無

17:00～23:00(LO 22:00)

店舗情報マーク　¥価格（税込）　休定休日　P駐車場　宿泊可　温泉あり　提供時間　EAT-IN TAKE-OUT 店内飲食とテイクアウトが可　TAKE-OUT ONLY テイクアウトのみ可

おうちジビエ

精肉・加工品が買えるお店

森の京都を代表する食材のひとつ「絶品ジビエ」を是非ともご堪能ください。



りかーしょっぷことぶきや　亀岡

リカーショップ寿屋

イノシシ・シカ精肉

ぼたん鍋、すき焼き、焼き肉と美味しくいただけます。鹿肉、ぼたん鍋用の味噌もあります。ネット販売も実施。

ネット販売可能

☎ 0771-24-8639
亀岡市南つつじヶ丘大葉台2丁目14-10
休 水　P 無　9:00～19:00



みちのえき きょうとしんこうえつむら　南丹

道の駅 京都新光悦村

鹿肉スライス

鉄分が多く脂肪分が少ない鹿肉はおすすめ！

☎ 0771-68-1100
南丹市園部町曽我谷縄手15-3
休 月（祝日の場合は翌火）
P 有　9:00～18:00



みやまおもしろのうみんくらぶ　南丹

美山おもしろ農民倶楽部

鹿ソーセージ

ジビエ作りは30年前から。
鹿サラミや鹿ハムなどジビエ製品も販売。

ネット販売可能

☎ 0771-77-0884
南丹市美山町内久保池ノ谷33-1
休 火（祝日営業）　P 有
10:00～17:00



かぶしきがいしゃ だんしゅかん　京丹波

株式会社 談酒館

生肉（鹿・猪）、鹿肉燻製

鹿肉の燻製は、地元で捕獲後1時間以内に処理した新鮮な肉を塩と砂糖と天日干しで味付け。

ネット販売可能

☎ 0771-87-0681
京丹波町上大久保下地26番地
休 日・祝　P 有
要予約



しかにくのかきうち　京丹波

鹿肉のかきうち

鹿・猪ソーセージ、鹿肉スライス

国産ジビエ認証第一号。安心・安全・おいしい笑顔の為、捕獲から精肉までこだわりの鹿肉をお届けします。その魅力をぜひお試しください。

ネット販売可能

☎ 0771-82-0802
京丹波町塩田谷大将軍10-1
休 不定休　P 有　10:00～17:00



ゆうげんがいしゃいなかぐらし やくのじびえ　福知山

(有)田舎暮らし 夜久野ジビエ

鹿肉・猪肉

猟師中島健太郎が福知山市内で捕獲し精肉処理した京都府福知山産の最高級ジビエです。

☎ 090-4036-1837
福知山市夜久野町直見915-2
休 不定休　P 有
9:00～18:00
要予約



じっとく　舞鶴

拾得

鹿肉辣油 香・辛

ジビエ販売では、熟成にこだわり獣肉の真価を最大限に発揮できるように努めています。民宿では、ジビエはもちろん、季節の食材をふんだんに使ったお料理をご提供致します。

ネット販売可能

☎ 080-5343-1190
舞鶴市西方寺780
休 不定休　P 有　可
11:30～14:30
要予約



みちのえき うっでぃーけいほく　京都市右京区京北

道の駅 ウッディー京北

シカ・イノシシ肉

地元で捕れたジビエを切り分け、精肉を冷凍で販売しています。そのほか、ジビエを使用した餃子を冷凍加工して販売しています。時機に応じて、鹿肉の山椒煮提供します。

☎ 075-852-1700
京都市右京区京北周山町上寺田1-1
休 年末年始　P 有
9:00～18:00

京都市右京区 京北



らーめんせんもんてんきゃぷてん　京都市右京区京北

ラーメン専門店キャプテン

いのししラーメン

野生の旨みが凝縮されたここでしか味わえない豪快な一杯。

☎ 075-852-0489　京都市右京区京北細野町下ノ垣内17
¥ 1,430円　休 水・最終週の火　P 有　11:00～19:30



かっぽうかわい　京都市右京区京北

割烹かわい

鹿山椒煮

「鹿山椒煮」は当店オリジナル！「猪煮」は、チャーシュー風に仕上げており、「鹿カツ」は当店一番人気のメニューです。

EAT-IN TAKE-OUT
要予約

☎ 075-852-1155
京都市右京区京北細野町下ノ本5-3
¥ 750円　休 無　P 有
［ランチ］ 10:00～14:00
［ディナー］ 18:00～22:00

第10回 森の京都 ジビエフェア 店舗マップ



第10回 森の京都 ジビエフェア WEBアンケート実施!! 食べて、買って、当てよう！

WEBアンケート実施期間

2026. 11.15(日) ▶ 2027. 2.15(月)

1 ご利用された方に QRコード入りのカードを配布

2 カードのQRコードを読み取る

3 景品を選んでアンケートに回答

※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。



20名様

鹿肉の燻製（2袋）

株式会社 談酒館
／TEL.0771-87-0681
京丹波町上大久保下地26番地



20名様

鹿肉味噌（1本）

寒山拾得／TEL.080-5343-1190
舞鶴市字西方寺780



20名様

鹿ソーセージ（100g）

京都府立須知高等学校
食品科学科／TEL.0771-82-1171
京丹波町豊田下川原166-1

［※各店舗につき1回のみの応募となります。※写真は景品のイメージです。 ※景品内容は情勢等により変更になる場合がありますので、ご了承下さい。］

森の京都

森の京都に関する情報はこちらから

まるっと京都 Go Around Kyoto

とっておき京都

※掲載情報は、2026年10月時点のものです。店舗の営業情報等は変更になる可能性があります。
※写真はイメージ写真の場合があります。
※仕入の状況等により、ジビエ料理が提供できない場合がありますので、事前に店舗にご確認ください。 発行2026年10月

一般社団法人 森の京都地域振興社
（森の京都DMO）
〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30
TEL 0771-22-9800 E-mail info@morinokyoto.jp

京都府南丹広域振興局
農林商工部 農商工連携・推進課
TEL 0771-22-0426
FAX 0771-21-0118

京都府中丹広域振興局
農林商工部 農商工連携・推進課
TEL 0773-62-2593
FAX 0773-62-2859