

い
た
だ
き



ジビエ



Gibier

ITADAKI



Enjoy the tasty gibier
that has grown up in Isahaya.

諫早育ちのジビエを美味しく食す!

9/11日~10/31日まで **2023** Take Free

諫早市まちづくりサポート事業 | 後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会 | 運営/頂プロジェクト実行委員会



ジビエ頂フェス!

フェス期間:2023.9/11~10/31まで
諫早ジビエを楽しめる10店舗。



「頂プロジェクト」は、諫早市が運営する、食の総合サイト「さぐっと」と協力しながら、市内の「食」に関するお店を紹介することで諫早のGoodな「食」を応援していきます。

いぶき地

| 858円 |



猪肉五島うどん

いぶき地 | 代表 古賀 政次 氏

猪肉と五島うどんで作る長崎肉うどんは意外とさっぱり、残暑にぴったり。香味野菜と共に4時間煮込んだふわふわ肉をご堪能あれ。

■諫早市八天町3-10
■電話番号:0957-21-5050



集い居酒屋零~ZERO~

| 900円 | 焼き麻婆ラーメン 1,100円



猪肉ピリ辛
麻婆豆腐

集い居酒屋零~ZERO~ | 店主 林田 太一 氏

猪肉をたっぷり使ったZEROオリジナル麻婆豆腐。ご飯はもちろん焼きラーメンにも変更可能。あなたのお気に入りはこちら?

■諫早市高城町7-17 ISMビル2F
■電話番号:0957-40-0199



CAFE&FLAIR BAR Day-G

| 1,280円 |



塩トマトの
ポロネーゼパスタ

カフェバー デイジー | オーナー・バーテンダー 岡田 秀二郎 氏

ジビエひき肉と塩麹に浸けたドライトマトがこれほどマッチするなんて。ポロネーゼソースであえたら贅沢な一皿の出来上がり。

■諫早市永昌東町11-1 寿ビル2F
■電話番号:0957-46-5144



三まいめ

| 880円 |



猪(しし)
ミンカンのナチョス

三まいめ | 店主 三ヶ崎 将吾 氏

イノシシのミンチ肉がジャンクなアメリカ料理に大変身。ジビエならではの旨味とスパイスのコラボは一度食べたらやめられない。

■諫早市本町1-17
■電話番号:0957-22-4393



ハンバーガー&クレープショップ トミーズ

| 830円 |



ジビエキーマの
和牛バーガー

トミーズ | オーナー 陣野 真理 氏

長崎和牛100%パティと100%イノシシ肉のキーマカレーが一つになったジューシーなハンバーガー。クセになるので要注意。

■ 諫早市本町1-12
■ 電話番号: 0957-23-3843



香串揚げ やぶから坊

| 350円/本 |



猪ロースの串揚げ
多良見ミカンのジャム

香串揚げ やぶから坊 | 店主 圓藤 龍起 氏

ミカン汁とハチミツでマリネしたジビエのロース肉を串揚げに。甘酸っぱいミカンジャムとの最高の相性をぜひあなたの舌で確かめて。

■ 諫早市東本町2-3
■ 電話番号: 0957-26-3154



ぐりんど聖ちゃん

| 880円 |



シシシチュー

ぐりんど聖ちゃん | 店主 溝上 聖 氏

みんな大好きビーフシチューをジビエでアレンジ。猪肉の旨味が食欲をかき立てる美味しさ満点のシシシチューここに完成。

■ 諫諫早市上町10-4
■ 電話番号: 0957-24-6393



中華ダイニング 杏てい

| 760円 |



チャーシュー入り
ながさき黄金もち

杏てい | 店主 野田 浩一 氏

大人も子どももおかわり必須。両面をパリッと焼いた猪肉チャーシューと長崎県で生まれたじゃがいも「ながさき黄金」のマリアージュ。

■ 諫早市泉町25-32
■ 電話番号: 0957-21-8155



BASE Cafe | ベースカフェ

| 1,180円 | 卵黄トッピング + 50円



ジビエ
キーマカレー

ベースカフェ | 店長 陣野 真里無 氏

しょうゆとみりんので仕上げた和風キーマにシメジをプラス。食後は柔らかなホルスバイスの香りとジビエの肉々しい余韻に浸って。

■ 諫早市栄町2-1
■ 電話番号: 0957-47-5210



NEU'S AL DINER | ノイズ・アル・ダイナー

| 1,100円(ポテト付) | 猪肉チリビーンソース+400円



猪肉バーガー2
(飯)

ノイズ・アル・ダイナー | オーナー 佐藤 虎太郎 氏

人気の自家製チリビーンソースと炭焼き仕上げで旨味引き立つパテを猪肉で。残暑にぴったりピリ辛スパイスなバーガー召し上がれ。

■ 諫早市上町3-7-1F
■ 電話番号: 0957-51-0601



isabaya itadaki 頂 Gourmet Project
GOURMET MAP グルメマップ

アラツト歩いてミネネ!



長崎県諫早育ちのジビエ
「はじめてジビエ」はココで買え

- 千拓の里よかもん市 TEL.0957-23-8055
- もぎたて市 TEL.0957-35-2717
- 轟街道ふれあい市 TEL.0957-27-7500

- Aコープ西諫早店 TEL.0957-26-7783
- いさはや市場TETOTE TEL.0957-46-7585
- 諫早猪処理販売センター TEL.0957-46-3329



フェス期間:2023.9/11~10/31まで

「頂」加盟店で、諫早ジビエ料理を食べて
「3つスタンプ」を集めるか、「#ジビエ頂フェス」で、
インスタ投稿して応募すると、抽選でお食事券を
プレゼント!! ※各店舗にて応募してください。※加盟店専用お食事券

◎3,000円券/1名 ◎1,000円券/3名 ◎500円券/10名

メニュー提供時間は各店舗情報
または、各店舗までお問合せ下さい。

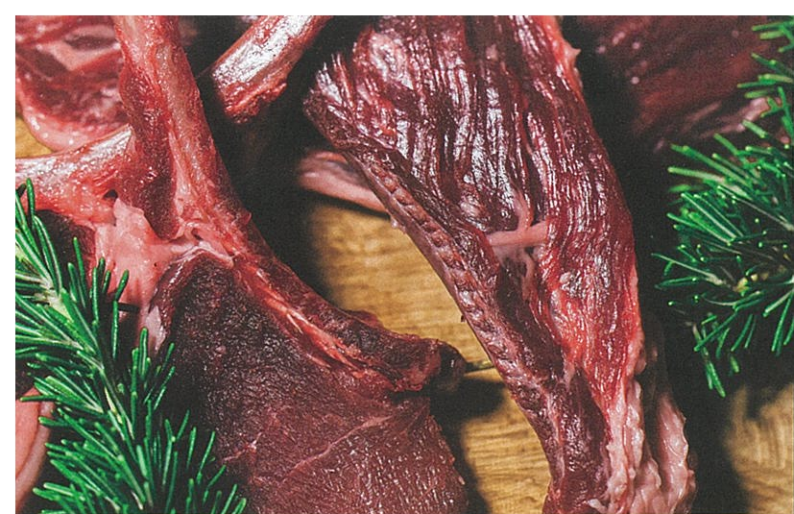




ジビエってなんね?

イサハヤ・ジビエの
世界へようこそ!!





まずは、食す前にジビエの「ルーツ」を探ってみる。

高級品から身近な食材に。

「ジビエ」という言葉は狩猟した野生の鳥獣肉やその料理を意味するフランス語「gibier」がルーツ。かつては自身で領地を持つような上流階級しか食べられない高級食材として知られていた。現在も高価なイメージはあるものの、一般的な居酒屋や飲食店などで扱われることが多くなったため、以前よりも身近に感じられるようになったという方も多いのではないだろうか。

命をムダにしないためのジビエ。

そんな「ジビエ」が、今アツイ。というのも、農業や生活への鳥獣被害が日本全国で問題視されている。2022年度のイノシシによる農作物被害額は、諫早だけでもなんと900万円以上。生活に大きな影響を受けている人もいる。でも鳥獣たちだって、望んで田畑を荒らしてわけじゃない。だからこそ、対策のために狩猟された命を最後までムダにしないために「ジビエ」が注目されている。

全国に流通する「諫早ジビエ」。

実は諫早には鳥獣たちを美味しいジビエに加工し、全国に流通させる仕組みがある。市内5つの猟友会は、農作物への被害防止とジビエ普及を目的とし活動している。2016年に、会が管理運営する「諫早市鳥獣処理加工販売組合（施設名：諫早猪処理販売センター）」が、設立。2021年には諫早ブランド「はじめてジビエ」が誕生。諫早を駆け回っていた鳥獣たちを誰もが美味しく「頂ける」ようになったのだ。



人間と里山と野生動物達の 関係を考える。

私達の生活を守るために大事な「捕獲」。

行政では頭数管理による環境保護や農作物への被害対策の向きが大きい。というも、イノシシは一度の出産で約4頭の子を産む。しかもほぼ毎年妊娠するのだ。そのため1990年度には10万頭未満だった捕獲頭数は、2021年度には53万頭まで増加。農作物被害総額はなんと39億円にのぼる。

命を美味しく



本当は「やっかい者」ではない野生動物たち。

人から見れば迷惑千万なイノシシたち。でも、彼らに言わせれば「人間の勝手な言いがかり」に他ならないだろう。人間が美味しく作った農作物は、イノシシにとってもごちそうなのは間違いない。彼らのすみかは人家に近い里山。家の近くに美味しい食べ物があれば、食べたくなるのは仕方がない。

た
だ
き
▽

命と向き合う現場で見たもの。

2023年8月。飲食店オーナーと実行委員メンバーは、「諫早市鳥獣処理加工販売組合(施設名:諫早猪処理販売センター)」を見学を訪れイノシシ処理に立ち会った。昨日は生きていたであろう母イノシシ。その様を目の当たりにし、一人ひとりが静かに命と食に向き合った。



ISAHAYA 頂 プロジェクトとは?

特性の異なる3つの海と、名水豊かな多良山系の山々に囲まれた「食材の宝庫・諫早」。1次産業だけでなく2次、3次産業も盛んなこのまちの「食」と、それに関わる生産者や製造業者、飲食店の魅力を知ってもらうことで、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、交流人口の増加を目指す取り組みです。

いさはや



プロジェクト
公式Web
サイトは
こちらから!



お問い合わせ:頂プロジェクト | 実行委員長 陣野真理 | 090-2857-4775 |

| 実行委員会 | 菊山達也・久保理莉亜・山口美佐恵・中尾小百合

Writer

Web-Photograph

Branding・Design・Illustration

| 制作メンバー | 古地優菜・吉岡剛規・江口正和&SYOTARO(正太郎)



フェス期間:2023.9/11~10/31まで

メニュー提供時間は各店舗情報
または、各店舗までお問合せ下さい。

「スタンプ3つ」集めるか、「#ジビエ頂フェス」でインスタ投稿でお食事券プレゼント!!

お名前

ご住所 〒

TEL.

年齢

様

※スタンプを3つ集めて、各加盟店にてご応募ください。※インスタ投稿も是非!!