

## NEWS RELEASE

2月11日(土)・12日(日)

ぎふジビエ登録事業者によるジビエの魅力を広げるイベント

## 「ぎふジビエマルシェ」開催

アクティブG飲食店舗では、ぎふジビエ(鹿肉)が味わえる  
10種のメニューも期間限定提供！

野生鳥獣(以下、ジビエ)による農作物や森林食害が農林業や自然環境にとって大きな問題となっている中で、ジビエを食材等に活用することは、有害鳥獣対策、里山保全に有効であるだけでなく、廃棄物を減らし、地産地消の観点からも持続可能な地域・社会・地球の創出に繋がると期待されています。

## ■ジビエ商品販売イベント 「ぎふジビエマルシェ」

アクティブGでは、持続可能な地域づくりと「ぎふジビエ」の美味しさ・魅力を広げることを目的に、2月11日(土)・12日(日)に「ぎふジビエマルシェ」を開催いたします。

出店するのは、岐阜県が安心安全な鹿肉等を提供できるように、独自に策定した「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に沿って解体処理、加工をしている4事業者。ジビエ(鹿肉)を使用したペットフードや皮革製品、加工食品などを販売します。

## 【ぎふジビエマルシェ概要】

日時：2023年2月11日(土)・12日(日)11:00~17:00

場所：アクティブG 2階 ふれあい広場

協力：ぎふジビエ振興協会

出店店舗：岐阜ジビエ工房（揖斐郡）／ジビエ工房めいほう（郡上市）  
道の駅夜叉ヶ池の里さかうち（揖斐郡）／五宝の滝（加茂郡）

## ■ぎふジビエが味わえる「ぎふジビエグルメフェア」

アクティブGの飲食店10店舗では、2月10日(金)～3月26日(日)の期間、「ぎふジビエ(鹿肉)」を使用した特別メニューを提供する「ぎふジビエグルメフェア」を開催いたします。臭みが無く、柔らかな肉質と旨みが味わえる「鹿肉ロースト」(1,100円/鮮魚直営あぶり焼き魚喜水産)や「鹿肉ハンバーグカレーライス」(1,200円/はしもとパーラー)、「鹿肉の八丁味噌漬けロースカツ膳」(1,500円/東京とんかつキララ)など多彩な10メニューを展開します。自然豊かな岐阜県の野山で育った、味わい深いジビエ(鹿肉)をお楽しみいただくことで、「ぎふジビエ」の更なる消費拡大に繋がります。各店が創意工夫を凝らした一皿を心ゆくまでご堪能ください。

<メニュー一例>



鹿らうめん  
(980円/らうめんつけめん一徹)



鹿肉のたたき握り  
(418円/回転寿司 魚喜)



TCGD(トリプルチーズジビエドリア)  
(1,200円/ポムの樹)



キッシュプレート  
(1,380円/敷島珈琲店)



鹿肉のアヒージョ  
(1,300円/円相くらうど)



鹿肉のローガンジョシュプレート  
(1,100円/エリックサウス)

### 【ぎふジビエグルメフェア概要】

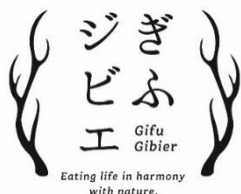
期 間：2023年2月10日(金)～3月26日(日)

協 賛：ぎふジビエ振興協会

参加店舗：円相くらうど/敷島珈琲店/カシワヤ/鮮魚直営 回転寿司 魚喜

鮮魚直営 あぶり焼き魚喜水産/はしもとパーラー/エリックサウス

らうめんつけめん一徹/ポムの樹たまご物語/東京とんかつキララ



### ぎふジビエ

野生鳥獣を捕獲し、そのお肉を売るには食品衛生法などのさまざまな基準をクリアする必要があります。

岐阜県ではさらに安心安全なニホンジカのお肉が提供できるよう、独自のガイドラインを策定しています。

ぎふジビエは、そのガイドラインに沿った「岐阜県産」のニホンジカのお肉です。

お問い合わせ先  
アクティブG運営室 担当：遠藤  
TEL：058-269-3333 FAX:058-269-3334

※価格は全て税込です。  
※写真はイメージです。  
※記載内容は変更となる場合がございます。 2