第7回 ひょうご ジビエコンテスト 開催中！

誰でも参加可能！

あなたの自慢のレシピを応募してみませんか？

第6回ひょうごジビエコンテスト入賞作品

最優秀賞



鍋に入れるだけ！
猪肉のルーローハン風煮込み

優秀賞



鹿と野菜のミルフィーユカツ
～わさび醤油ソース～

優秀賞



鹿ケバブ丼

佳作



茸バターサンド鹿カツ

佳作



鹿肉ボロネーゼ

募集期間　令和8年11月1日（日）～令和9年1月31日（日）

参加資格　個人、法人（レストラン等）を問わず
※ただしレシピは一般公開するものとします。

募集内容　シカ、イノシシなど野生鳥獣の肉を使用した料理のレシピと完成品の写真

応募方法など詳しくはQRコード
アクセス先のサイトにて公開中！

主催　ひょうごニホンジカ推進ネットワーク
HP：https://hyogoshikanet.wixsite.com/hyogoshikanet

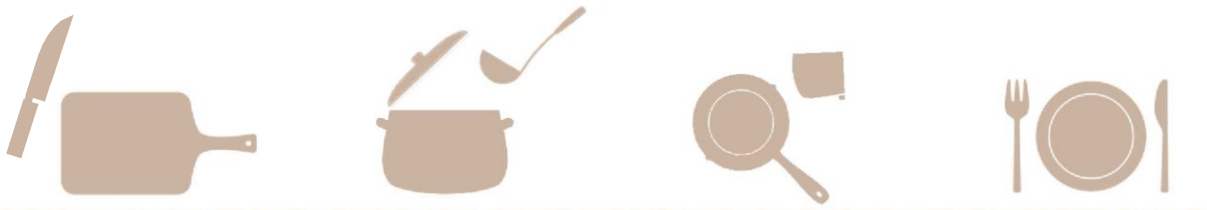
協力　兵庫県環境部自然鳥獣共生課
TEL　078-362-3463　FAX　078-362-3069
HP：https://web.pref.hyogo.lg.jp/org/chojutaisaku/index.html

裏面もご覧ください

第7回ジビエコンテストの表彰について

表彰 **入賞者には兵庫県産シカ肉など豪華賞品をプレゼント!**

※表彰は、県ホームページでの発表の後、郵送で表彰状授与の予定です。



ジビエって知ってる？？

≪ジビエとは? ≫

狩猟によって捕獲された食材となる野生鳥獣肉のこと

≪ジビエを活用するメリットとは? ≫



ジビエとして有効活用

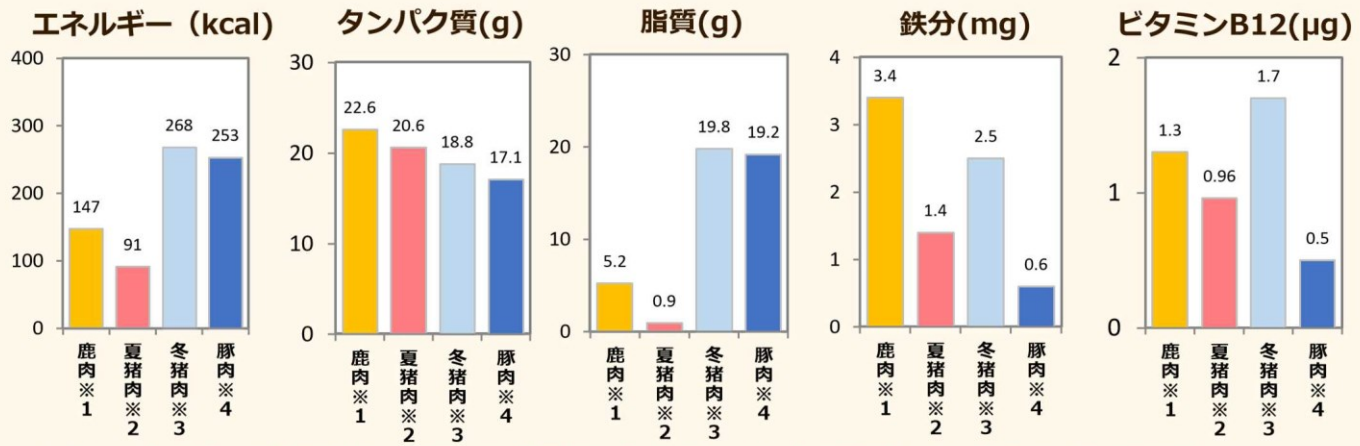
→ 捕獲者の処分負担軽減による捕獲促進 → 農業被害の低減



→ 自然資源を無駄にしない新たな食材等の創出 → 地域の魅力向上



鹿肉や夏猪肉は、高タンパク！ 低脂質！ 低カロリー！ 鉄分やビタミンも豊富です。



※1:ニホンジカ、赤肉　※2: 夏の猪肉、赤肉　※3: 冬の猪肉、脂身つき　※4: 大型種肉肩ロース、脂身つき（すべて生肉）
栄養成分の比較（100gあたり）出典：夏猪肉のみ独自分析結果、その他の肉は、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より