

第9回 森の京都

ジビエフェア

2025 11.15^{SAT} - 2026 2.15^{SUN}



「森の京都」の恵み、ジビエ料理を楽しむ。

「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
59店舗が参加！

Woodland
Kyoto Gibierfair

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(120g) のいずれかがプレゼント！

ぼたん鍋を 味わえる お店



かぶしがいいしや みやもとや

亀岡

株式会社 宮本屋 ぼたん鍋



京味噌と岡崎八丁味噌のブレンドスープのぼたん鍋は人気商品。会席、鍋料理は2日前までにご予約ください。ぼたん石焼きは3,300円でご用意します。

☎0771-22-0635
亀岡市稲田野町佐伯大日堂32
¥ 8,800円～12,800円 木 有
□ [平日] 11:30～14:00 (LO 13:30)
[土日祝] 11:30～15:00 (LO 14:30)
17:00～19:00 (LO 18:30)

要予約



はっこうかん

南丹

八光館 ぼたん鍋会席

丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席です。特上ぼたん鍋コース(11,000円)もご堪能ください。

☎0771-42-2221
南丹市八木町八木河原31-4
¥ 9,075円 月 有
□ 11:00～14:00 / 15:00～21:00

要予約



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。

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

要予約



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

厳選した猪肉と鹿肉を仕入れ、1年を通して提供しております。

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

要予約



おりょうり たまがわろう

亀岡

御料理 玉川楼 ぼたん鍋



冬の味覚の王者、ぼたん鍋をぜひご賞味ください。

☎0771-22-0036 亀岡市安町90
¥ 7,920円 水 有
□ 11:00～14:00 / 17:00～22:00

要予約



るりけいやまざとのえき

亀岡

るり溪山郷の駅 ひとりぼたん鍋膳

期間限定のひとりぼたん鍋はこだわりの猪肉と地元の新鮮野菜をたっぷり使っています。1日限定10食とさせていただきます。

☎0771-20-9035
亀岡市畑野町土ヶ畑澤ノ上4-2
¥ 2,200円 月・火 有
□ 11:00～14:30



ひよしふれすとりゾート 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

黒豆味噌をベースにした出汁が自慢のぼたん鍋(要予約)です。「山のどん汁」は990円(予約不要)でお楽しみいただけます！

☎0771-72-3535
南丹市日吉町生畑ノ元下16
¥ 5,980円 月 有
有 □ 可
□ 11:30～14:30 / 18:00～21:00

要予約



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、ゆっくりお食事をお楽しみください。併設の「喫茶スペースウッド」でもジビエメニューをご用意しております。

☎0771-77-0720
南丹市美山町佐々里チエタ1番地
¥ [ランチ] 16,600円～
[ディナー] 17,700円～
不定休 有 □ 可
□ 11:30～15:00 / 17:00～22:00

要予約



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

良質な脂が豊富な角屋の最上級ぼたん鍋は、特製の胡麻油薫る白味噌出汁で、メの雑炊までお楽しみいただけます。熊しゃぶとの食べ比べコースもぜひどうぞ。

☎0771-84-0009
京丹波町本庄ノハタ7
¥ 7,260円 不定休 有 □ 可
□ 11:00～23:00

要予約



Woodland
Kyoto Gibierfair
2025



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/>

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。焼きぼたんのついたコースは8,800円でお楽しみいただけます。

☎0771-82-0850

京丹波町豊田下川原182-4

¥7,260円 水・不定休 有
11:00~15:00 / 17:00~21:00

要予約



ふるさと

京丹波

ふるさと

ぼたん鍋

京丹波の猪肉を地元野菜とともに味噌汁に軽くぐらしてお召上がりください。芳醇な旨みが広がります。

☎0771-84-0581

京丹波町本庄木下25-1

¥6,600円 水・不定休 有
11:00~15:00 / 17:00~22:00

要予約



たきびかふえとおやど だんもめ

京丹波

焚き火カフェとお宿 DANMOME

ぼたん鍋

地元の猟師さんの猪肉は脂身と赤身のバランスが良く、赤味噌汁と相まって旨味がはけます。猪肉入りBBQもご用意できます。(料理の提供は宿泊者のみです。)

☎090-6053-1135

京丹波町下大久保ダン54

¥5,500円 水・不定休 有 可
18:30~21:30

要予約



みんしゅくほその

京丹波

民宿ほその

ぼたん鍋(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。

☎0771-88-0130

京丹波町猪鼻中村80番地

¥7,150円(1名様) 水・不定休 有 可
11:30~22:00

要予約



みんしゅくきむら

京丹波

民宿きむら

ボタン鍋コース

ボタン鍋はイノシシの背ロース(お1人様200g)を自家製味噌汁でお召上がりください。ボタン鍋焼は背・肩ロースを焼いた後、鍋も堪能できるコースです(11,000円)。どちらも囲炉裏を囲んで楽しんでいただけます。

☎0771-86-1000 京丹波町井尻下河原3

¥7,700円
水・不定休(12/31~1/7は休業)
有 可 11:00~22:00

要予約



あやべおんせん かぶしがいしゃ りょくど

綾部

あやべ温泉(緑土)

京都ぼたん鍋と京みずなの

ハリハリしゃぶしゃぶ

臭みの少ない丹波のぼたん肉と厳選された綾部野菜との絶品コラボです。

☎0773-55-0088

綾部市睦寄町在の向10番地

¥2,300円 月 有 有
【平日】11:00~14:00(LO 14:00)
【土日祝】11:00~18:30(LO 18:30)

要予約



じゅんわふうりょうりょかん げんちょう

綾部

純和風料理旅館 現長

ぼたん鍋つくり付き

代々受け継がれた秘伝の出汁で食すぼたん鍋を、是非ご賞味ください。

☎0120-501-826

綾部市並松町上番取18-1

¥9,680円 水・不定休 有 可
11:30~14:30 / 17:00~22:00

要予約



りょうてい ゆうづき

綾部

料亭 ゆう月

ぼたん鍋コース

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。

☎0773-44-0818

綾部市七石町由里16-1

¥11,000円
水・不定休(12/31~1/3は休業) 有 有
11:30~15:00 / 18:00~22:00

要予約



あうるけいほく

京都市右京区京北

あうる京北

ぼたん鍋

地元美山の絶品猪肉を使った「ぼたん鍋」をお楽しみください。※最低人数・料金・送迎等は確認・相談をお願いいたします。

☎075-854-0216

京都市右京区京北下中町島谷2

※お店にご確認ください
12/28~1/4・1月2月の第3月曜
有 有 可
12:00~14:00 / 17:00~19:00

要予約



すしよね

京都市右京区京北

すし米

ぼたん鍋

自家製みそ等色々な味噌をブレンドした特製のスープでお召上がりいただけます。

☎075-852-0032

京都市右京区京北周山町中ヶ市15-2

¥8,800円 水・不定休 有 有 可
11:30~15:00 / 17:00~21:00

要予約



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、健康的な暮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。

第43回全国都市緑化フェア in 京都丹波



全国都市
緑化フェアに
関する情報は
こちらから



〈開催期間〉2026年9月18日(金)~11月8日(日)

〈会場〉亀岡市・南丹市・京丹波町の5拠点

「第43回全国都市緑化フェアin京都丹波」は、令和8年秋に亀岡市、南丹市、京丹波町で開催される国内最大級の花と緑の祭典です。「食農と環境そしてアートで輝く「京都丹波」」をテーマに、日本の原風景ともいえる豊かな里山の自然の中で、緑の大切さを学び、心豊かなライフスタイルを体験できる絶好の機会となります。京都丹波の美しい自然と暮らしの魅力に包まれる特別なフェアをぜひご堪能ください。



みんしゅくみやま

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デイクアートのみです(要予約)。当省特製味噌のぼん銀セット(要予約)もどうぞ！

☎ 0771-75-0535

南丹市美山町長谷湯ヶ台58番地1

📄 700円 📅 3周年年始 📺 有

南丹

TAKE-OUT

要予約

QRコード

料理旅館 枕川楼
美山の肉 美山鹿
 美山鹿の三点点り、低火力オーブンで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ！
 ☎ 0774-714003
 南丹市美山町中上筋26番地
 3,795円
 可 不定休(他) 12月29日～1月4日 1月4日 有
 可 11:30～14:30 14:30～14:00



バーベキューランドカフェ 赤子赤

BBQ&CAFÉ Honoho

鹿コース肉のロースト

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。
鹿肉も肉の厚みがありかつ肉汁もあまります。

〒673-83-2041
福知山市大宮298-5 京都ガーデンテラワン
内

¥2,500円 税別 国産 可

11:30~14:00

予約可





やなぎもち

福知山

柳町

夜久鹿の羂焼き

夜久野で獲れた鹿の背ロースを
炭火と薪で香ばしく焼き上げています。

☎ 0773-22-1809 福知山下柳町21

¥ 1,540円

🕒 年末年始 📺 有

📍 福知山下柳町21 (0773-22-1809)



たべどころのみどころ たんぱちや 福知山

食べ処飲み処 丹波茶屋

鹿肉の刺身風

地元の鹿肉を低温調理しました。
わびよしゅうや。

☎ 0773-23-5001
福知山市駅前南140-3 ニチエキビル2F

☎ 1,200円 日・祝 ☎ 無



ラーメン専門店 キャプテン

いのししラーメン
猪の脂ののった三枚肉のチャーシューをラーメンにのせることで、スープに脂とうまみが溶けだした極上のスープといひしが、喉越しも最高です。

☎ 075-852-0489
京都市右京区京北総野町下の境内17
🕒 14:30PM 🍷 水 🈵 有



わふじびん かわい

京都市右京区京北

和風ジビエ かわい

鹿山椒煮

京北ウッディー道の駅で販売。
店舗では、ジビエコース5,000円より提供。
鹿力子、鹿山椒煮が人気。

☎ 075-852-1155
京都市右京区京北編野町下ノ本5-3
☎ 750円 ㊿ 不定休 ㊿ 有
11:00~18:00

要予約





わふづれとらん けいはいく

京都市右京区京北

和風レストラン けいはいく

もみじ膳

脂身の少ない鹿のロース肉や繊維のきめ細かい肉を揚げ物でさっぱりと楽しめます。自家製のデミグラスソースや京北産の野菜とも相性抜群です。

☎ 075-854-0030
京都市右京区京北下中町田15-2
☎ 2,860円 ㊿ 火 ㊿ 有
11:00~18:00 18:00~20:00

要予約





みやこじびふくとりー 京都市右京区北山

みやこジビエファクトリー

鹿・猪精肉

プロジビエハンターのジビエ専門店です。すぐに使える、鹿肉は常時在庫ございます！

☎ 075-855-0100
京都市右京区北山洪谷町谷北11

🕒 不定休 📺 有
🕒 10:00~17:00

要予約



わふむづしとらん けいはく 京都市右京区京北

和風レストラン けいはく

もみじ膳

脂身の少ない鹿のロース肉や繊維のきめ細かなもも肉を揚げ物でさっぱりと楽しめます。自家製のデミグラスソースや京北産の野菜とも相性抜群です。

☎ 075-854-0030
京都市右京区京北下中町町田15-2

¥ 2,860円 火 火 有
11:00 ~ 12:00

第9回 森の京都 ジビエフェア 店舗マップ



第9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

2025. 11.15(土) ▶ 2026. 2.16(月)

- 1 食事をされた方に
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ブの登録商標です。

〔※各店舗につき1回のみ応募となります。※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。〕



鹿肉の燻製 (2袋)
株式会社 談酒館
TEL.0771-87-0681
京丹波町上久保下地26番地



鹿肉味噌 (1本)
寒山拾得 / TEL.080-5343-1190
舞鶴市字西万寺780



鹿ソーセージ (120g)
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



森の京都



森の京都に
に関する情報は
こちらから



※掲載情報は、2025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2025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
地域連携・振興部 企画・連携推進課

TEL 0771-24-8430
FAX 0771-24-4683

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