



A うさぎ屋

できる物なら何でもちやうど
焼鳥・ステーキ・焼・うどん・刺身・カニ・産物
そんな感じのテキトーな店です。
今回シカとトナリで、新商品パンチキウとどなん
て物も作ってみました。よろしく。

- 兵庫県佐用郡佐用町佐用 3015-2
- 電話 0790-82-0231
- 営業時間 18:00 ~ 23:00
- 定休日 日曜日

B お食事処 一平

本格スパイスでじっくり煮込んだ豚カレー一
絶品 煮つみれ鍋・焼込み赤川モツどん
当店自慢の料理で、ほっとひと息してわ
り。

- 兵庫県佐用郡佐用町佐用 227-1
- 電話 0790-82-2803
- F A X 050-7524-9658
- 営業時間 11:00 ~ 19:00
- 定休日 月曜日 / イベント出店時

C いっきゅう

豚肉を使ったメニューを
取り扱っております。
一部期間を食に当てさせていただきます。

- ししかコロケ 1,500円
ししか肉定食 1,500円
ハンバーグ定食 800円
ししかカレー 840円
ししかカレーライス 200円
ししかステーキ 1,500円
ししかステーキ丼 1,500円

D ふじ

ご当地グルメの「ホルモンシンドン」を
メインとした鉄板焼きのお店です。
地元食材を生かしたメニューや、
絶品ししかコロケもあるよ。

- 兵庫県佐用郡佐用町佐用 3073-4
- 電話 0790-82-2915
- 営業時間 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 20:30 (20:00閉店)
- 定休日 水曜日

E 喫茶 聖日亜

あっさりヘルシーなので、お子様から
お年寄りまで幅広く食べていただけます。

- 兵庫県佐用郡佐用町横坂 546-1
- 電話 0790-82-0061
- 営業時間 7:00 ~ 20:00
- 定休日 木曜日

F 焼肉 かづ

意外！ホルモンと相性バッチリなシカ肉。
一度ご賞味ください！！
焼肉も美味しいよ！

- 兵庫県佐用郡佐用町横坂 305-2
- 電話 0790-82-0221
- 定休日 不定休

G 料理旅館 河内屋

四季折々の会席の中の一品として、
つみれ鍋や大根燗あんかけ、
冬瓜の肉冷しゃぶ、ばたん鍋、
ご賞味ください。

- 兵庫県佐用郡佐用町平福 726
- TEL 0790-83-2244
- 定休日 12/31 ~ 1/1

H 道の駅 宿場町ひらふく

当店人気No.1の在用品物ししかコロケ
おいしく揚げたて、あつあつをどうぞ！
ご賞味ください。

- 兵庫県佐用郡佐用町平福 988-1
- 電話 0790-83-2373
- 営業時間 8:30 ~ 19:00 (11月~10月)
- 定休日 水曜日 (祝日の場合営業)

I 富屋精肉店

豚肉・ししかコロケなど扱っています。

- 兵庫県佐用郡佐用町平福 493
- 電話 0790-83-2709
- 営業時間 9:00 ~ 19:00
- 定休日 水曜日

J 現在、取扱いはしてありません

K 朝来商店

炭火で煮込むほど、ほぐれる感じに柔らかく
なる天然豚肉を使用した絶品ばたん鍋。
期間限定11月から1月まで

- 兵庫県佐用郡佐用町久崎 50
- 電話 0790-88-0046
- 営業時間 11:00 ~ 14:00
17:30 ~ 21:00 (11月~1月)
- 定休日 水曜日

L 現在、取扱いはしてありません

M 欧風 家庭料理 FUKUITEI

西諸島の新鮮な
産物や欧風料理
が上手に
いただけます。

- 兵庫県赤穂郡上郡町光都2丁目23-1
光都プラザ西棟1F
- 電話 0791-153-1055
- 営業時間 11:00 ~ 15:00 (14:00閉店)
17:00 ~ 21:00 (20:30閉店)
- 定休日 火曜日

N 南光ひまわり館

ひまわり油を加えた こだわりカレーに
しかカツをトッピングしました。
ひまわり商品各種取り揃えてあります。

- 兵庫県佐用郡佐用町船越 232-1
- 電話 0790-77-0766
- 営業時間 8:30 ~ 17:15
- 定休日 月曜日 (祝日の場合営業)

O レストラン かわせみ

若駒ランド横にあります。
ひまわり祭りにお越しの際は
お立ち寄りください。
忘年会、仕出し等ご予約受け付けます。

- 兵庫県佐用郡佐用町東徳久 1946
- 電話 0790-78-1715
- 営業時間 10:00 ~ 16:00
- 定休日 日曜日

P 喫茶 カノープス

なやむ望遠鏡のある西はりま天文台公園内に
あります。
自然を眺めながらゆっくりとした時間を
お楽しみください。

- 兵庫県佐用郡佐用町西河内 407
- 電話 0790-82-2226
- 営業時間 9:00 ~ 19:30
- 定休日 第2.4月曜日

Q 民宿 若鮎荘

豚質が少なく鉄分など栄養豊富な豚肉を
使った家庭的なジビエ料理です。(要予約)

- 兵庫県佐用郡佐用町下徳久 1031-20
- 電話 0790-78-0048
- 定休日 不定休

R 三坂精肉店

自社の解体所にて安心安全に解体した
シカ肉(兵庫県認証食品)です。
※ご予約での販売となります

- 兵庫県佐用郡佐用町三日月 1216-5
- 電話 0790-79-2009
- 定休日 日曜日

S 中国道 上月ひまわり亭下り線

自然の中で、絶品ジビエ料理を楽しもう！
ご当地グルメ、オリジナルメニューで
皆様のご来店をお待ちしております。

- 兵庫県佐用郡佐用町本郷字下山 42-2
- 電話 0790-87-0210
- 営業時間 8:00 ~ 20:00
- 定休日 なし

T 中国道 上月ひまわり亭上り線

山間部のエリアで、落ちついた自然に囲ま
れて、ゆっくりとくつろぎながらオリジナル
メニューで皆様のご来店お待ちしております。

- 兵庫県佐用郡佐用町本郷字登竜 81
- 電話 0790-87-0432
- 営業時間 8:00 ~ 20:00
- 定休日 なし

ジビエとは

喉痛で得た天然の野生鹿鹿の食肉
も惹き寄る言葉(フランス語)で、
ヨーロッパでは
鹿鹿の伝統料理
として古くから
親しまれてきた
食文化です。

なぜ佐用は しが？

奈良時代初期に書かれた
埴原国風土記の罽客(使節)の一節に
「五月の夜、鹿鹿山で獲ったシカ…」
と記されており、
佐用の地名の元と
なっております。

シカ肉の特産

低カロリー
牛肉の3分の1程度

高たんぱく
高たんぱくで知られる
鶏のササミと同質

低脂肪
鹿鹿は牛肉の3倍分の1
の大鹿ヘリシー

鉄分が豊富
レバーや肉と同等レベルの鉄分や
ミネラルと大鹿ヘリシー