



第6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5回ひょうごジビエコンテスト入賞作品

最優秀賞



里山鹿マヨ丼

優秀賞



鹿肉のロースト・
バーベキューソース添え

優秀賞



炊飯器で簡単！
鹿肉のパクチー風

佳作



鹿のレモンシチュー

佳作



鹿肉のポワレ風
～ソースヴァンルージュを添えて～

募集期間 令和7年11月1日(土)～令和8年1月31日(土)

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。

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！

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

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6回ジビエコンテストの表彰について

表彰

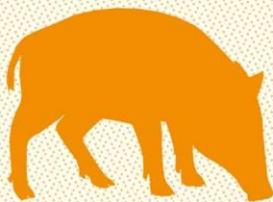
入賞者には兵庫県産シカ肉など豪華賞品をプレゼント！

※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。



知ってる？「ひょうごジビエの日」

「ひょうごジビエの日」に栄養たっぷりの自然の恵みをいただこう！



シシ (4×4)
16日

鹿 (口ク)
6日

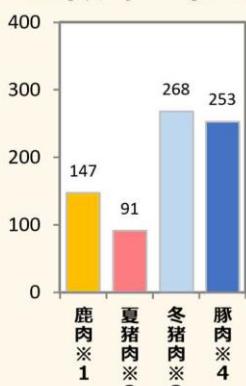
毎月
ジビエの日

シカ
第4火曜日

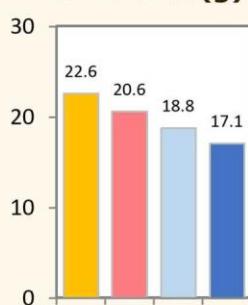


鹿肉や夏猪肉は、高タンパク！エネルギーは1/2以下！鉄分やビタミンも豊富です。

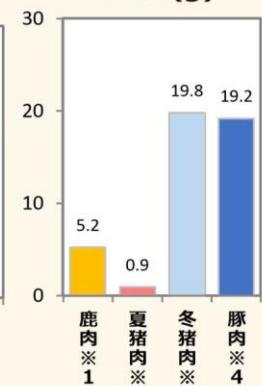
エネルギー (kcal)



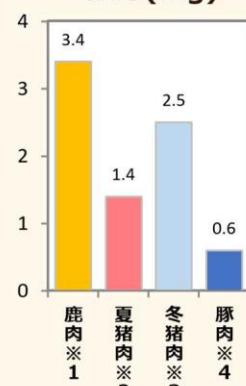
タンパク質(g)



脂質(g)



鉄分(mg)



ビタミンB12(μg)



※1:二ホンジカ、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、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