

第5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4回ひょうごジビエコンテスト入賞作品

最優秀賞



シカのサルサ
トルティーヤチップ添え

優秀賞



鹿肉のポトフ

優秀賞



シシミンチの卵の花コロッケ

佳作



新鮮地元野菜たっぷり
ジビエバーガー

佳作



猪肉のサルシッチャ

募集期間

令和6年11月1日(金)～令和6年12月31日(火)

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5回ジビエコンテストの表彰について

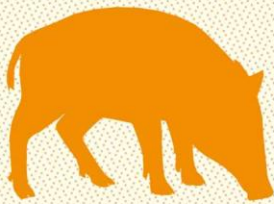
表彰 入賞者には兵庫県産シカ肉など豪華賞品をプレゼント!

※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

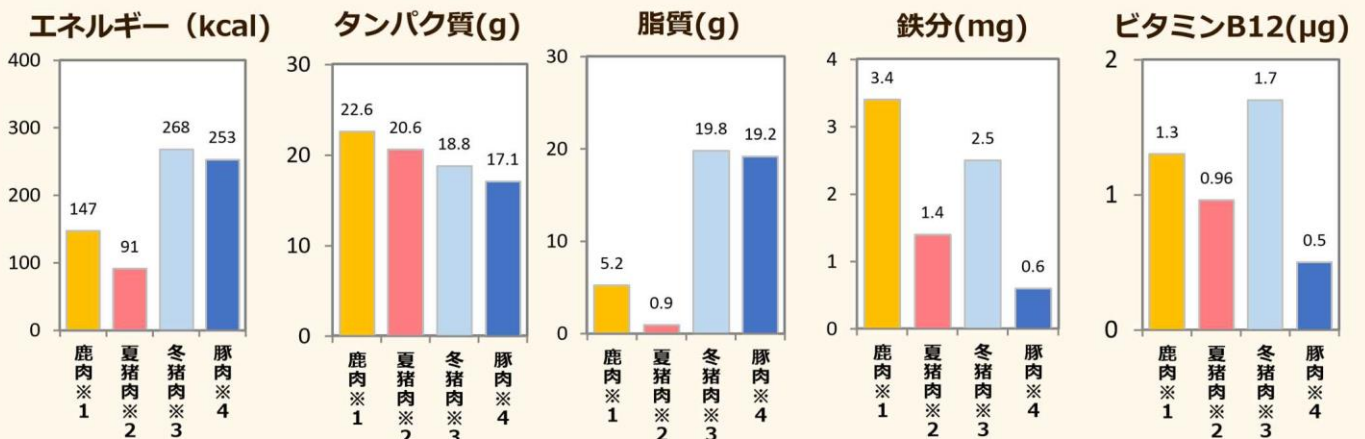
鹿 (ロク)
6日

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。



※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、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