

第4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3回ひょうごジビエコンテスト入賞作品

最優秀賞



鹿肉のひつまぶし

優秀賞



炊飯器で作る鹿ハムのサラダ仕立て～キウイのドレッシングで～

優秀賞



鶉越
—鹿肉の梅入り松風焼—

佳作



鹿肉のパパレジェーナ

佳作



鹿ハツの山椒煮

募集期間

令和5年11月15日(水)～令和6年1月31日(水)

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4回ジビエコンテストの表彰について

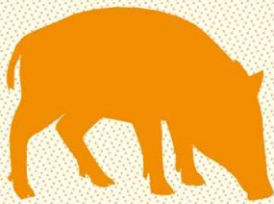
表彰 入賞者には兵庫県産シカ肉など豪華賞品をプレゼント!

※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

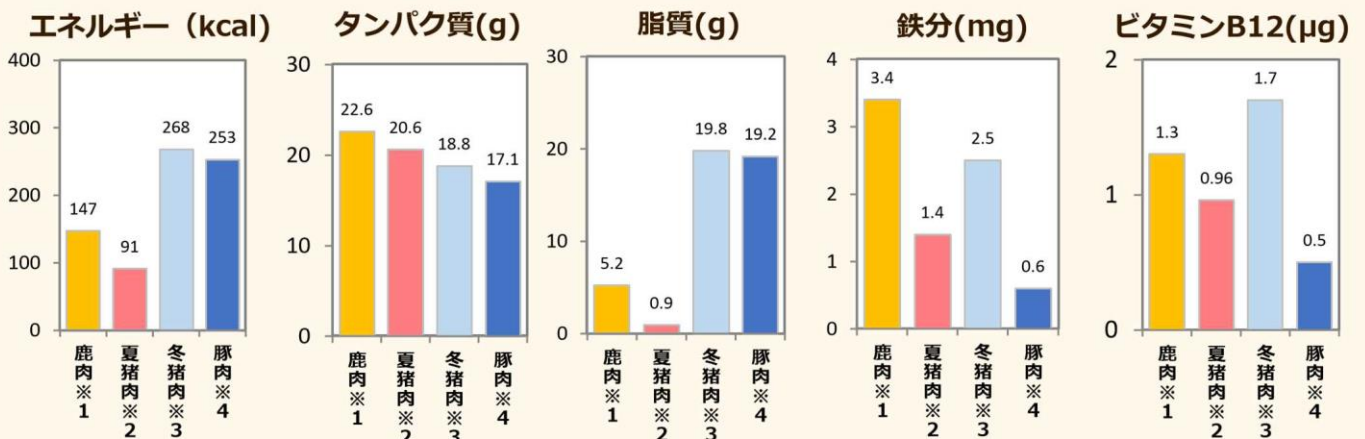
鹿 (ロク)
6日

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