

全国ジビエフェア

見つける。新たな魅力

2023.11.1 Wed - 2024.2.29 Thu



はじめよう、#ジビ活

ジビエの楽しみ方は人それぞれ。

幸せな「おいしい時間」のため、新たな食の発見のため、
健康と美容のため、自然とつながるため、
もちろん、地域のために何ができるか考えることも。
ちょっとだけなにかのために…

あなただけのジビエの楽しみ方を見つけてみてはいかがでしょうか。

THE TERRACE yokohama marine tower では、フェア期間中に
下記のメニューをご用意しています。

丹波栗と根セロリのラビオリを丹波篠山産
猪のトマト煮込み “スペッツァティーノ” で

※時期や肉の仕入れ状況等によりメニューは予告なく変更される場合があります。事前に店舗へご確認ください。

CLICK

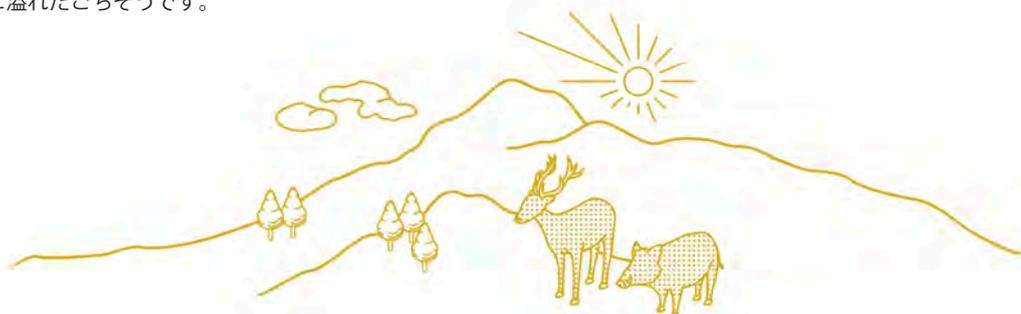


< ジビエとは >

狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。現在日本では、シカやイノシシによる農作物被害が大きな問題となっており、捕獲が進められるとともに、ジビエとしての利用も全国的に広まっています。

「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材、あるいは地域資源として農山村を元気づけ、地域を活性化させてくれるものと期待されています。

野山を駆け巡った天然のお肉は、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も高い、まさに森からの贈り物。力強く生命力に溢れたごちそうです。



TREND
トレンドジビエ
GIBIER