

取組例

地元猟師や自ら捕獲した個体を自ら営業している宿泊施設のレストランで提供。自ら捌くことで、個体の状態を把握でき、調理もしやすく、ジビエを売りにして営業

「ジビエ事業と宿泊事業の両立を実現」

町内で捕獲された鹿・猪を地域内で有効活用
宿泊してジビエを堪能する仕組みを構築

今後は、体験と結び付けたアクティビティを開発予定



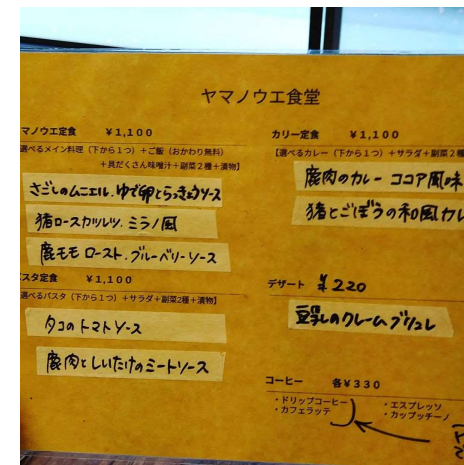
2021年2月にリニューアルオープン。
宿泊とレストランを柱として経営

レストランでの飲食の他、宿泊やバーベキュー、各種イベント等の利用も可能



支配人兼料理長 青木博氏。
わな猟免許を持つ

ジビエ料理



ランチではジビエを活用した料理を提供
(食材の手配により日々更新)



「鹿モモ肉の唐揚げ」