

愛知

山の恵みをいただくジビエとお酒の宴

入場無料

Aichi Gibier Bar

2026

2.7 sat.
11:00 ~ 20:00

PRESENT

アンケート回答で
ジビエに合う
ハーブソルトプレゼント!

(ハーブ農園ナメケモノの木)

【限定500個】

いま、さまざまな側面から
注目されている「ジビエ」。

でも、普段はなかなか
味わう機会がありません。

今回は、社会課題を解決しながら
未来の食卓を豊かに満たす
可能性を秘めた「ジビエ」の魅力を
みんなで楽しみましょう!

主催: 愛知県

特別協力: (株)道の駅とよはし、emCAMPUS FOOD、豊橋信用金庫

運営事務局: 株式会社アルファポイント

問合せ先: info@michinoeki-toyohashi.jp

会場

emCAMPUS 1F & まちなか広場

愛知県豊橋市駅前大通二丁目81番地



愛知ジビエバル
powered by ニクラバ!

愛知

山の恵みをいただく、ジビエとお酒の宴

知らなかった！／

ジビエって、

こんなに美味しいんだ！
驚きに満ちた時間をご一緒に！

2026

2.7 sat.

愛知

愛知のジビエを思いっきり楽しもう！

参加店舗



GIBIE KO-CHAN
ジビエバイスカレー
ジビエスモーク料理

静岡県浜松市のジビエ専門店。産地のわかる新鮮なジビエ肉を使用した料理をご提供いたします。



ジビエと腸詰屋 ひなたの商店
愛知のジビエと腸詰

地元愛知の畜産やジビエ肉、伝統ドイツ製法で作られた肉加工品をお届け致します。



FondBROWN
自然派ワイン
泡、白、オレンジ、ロゼ、赤

鹿猪だけでなく、あなぐまなど小動物や熊、鴨、鳥なども自然派ワインに合わせて調理しています。



森のバスタ
ジビエバスタ

鹿肉のボロネーゼと、野菜を練り込んだ生バスタ。ぜひお楽しみください。



猪鹿工房山恵
ジビエ

愛知県産ジビエを自社で一貫して管理している安心安全のジビエです。



奥三河高原 ジビエの森
鹿フランク、スネハム
ジャーキー、ジビエおでん

奥三河で捕獲された鹿を、ジビエの森で解体処理した安全、安心な鹿肉を使用した商品です。



Salveggie
モリモリ野菜と
「元氣森森」ビーフ

豊橋や本拠地三島の野菜と、サステナブルな木質由来の飼料で育った「元氣森森」ビーフのお料理を♪



emCAMPUS FOOD
窯焼き野菜と
鹿肉のロティ

東三河を中心とした豊かな食材を「買って・食べて・楽しむ」、美味しい食の発信拠点。



数嶋
数嶋

米をしっかり感じる幅のあるお酒で、ジビエの濃厚な旨味を受け止めます。是非ペアリングを楽しんで！



渥美半島醸造
クラフトビール
缶 9液種

渥美半島の自然と人の手が育む、個性豊かなクラフトビール。ここでしか味わえない一杯を届けます。



ジビエ毛皮工房ぶんぶく
野生動物の毛皮を利用した
雑貨・アクセサリ

田畑を荒らす野生動物の毛皮をなめし、癒し効果抜群のプロダクトとして新たなのちを吹き込みます。



cry sea-works
革小物や
鹿角細工アクセサリ

浜松市天竜区で獲れる鹿や猪を使用した、革小物や鹿角細工アクセサリを製作しています。

NIKU-LOVER!
ニクラバ
「ニクラバ」からも
8つの人気店が登場！
数量限定で
ジビエ料理を
提供！



SANDWICH MOMENT
生ハム&パニーノ
専門店

最高の味を求めて国内外を旅しながら生ハムを集め、極上のパニーノを作り続けています。



GWAAN GOOD
ジャマイカ料理
ジャークチキン

スパイスと野菜・果物ペーストに漬け込んだ鶏もも肉を炭火焼きたジャマイカの鶏肉料理。



朋輩牡蠣
朋輩牡蠣(篠島産)

愛知県篠島産の牡蠣。三河湾と伊勢湾が交わる豊かな海で育てた、旨味あふれるピュアオイスター。



ひさ萬
牛タン串・鶏セセリ焼き
豚バラ串

一番のオススメはぶりっりの牛タン、一度食べたら病みつきです。



エルのところ
トルコのソウルフード
(すべてハラル商品使用)

地元の契約農家さんの野菜を使ったトルコのソウルフードを味わってください！



炭焼き牛たん こま太郎
厚切り牛たん串
牛たん入りつくね串

3日間以上熟成させたプリプリ柔らかな厚切りの牛たん焼き。熟成され凝縮した旨味が魅力です。



鳥市精肉店
炭火焼きあいち鴨コース串
炭火焼きあいち鴨もも串

鳥市精肉店が育てた「あいち鴨」は、脂が甘さが自慢です。コースともも、ぜひ食べ比べてみてください。



AMBER'S
ハンバーガー

肉の味わいや食感が楽しめる100%ビーフパティと全粒粉パンズは甘みと香ばしさのバランスが絶妙！

愛知ジビエバル 2026

主催：愛知県
運営事務局：(株)アルファポイント

ニクラバ！ 2026

主催：(株)道の駅とよはし、JA豊橋
共催：emCAMPUS FOOD、豊橋信用金庫

開催日時：2月7日(土) 11:00~20:00

入場料：無料

会場：emCAMPUS FOOD 1F & まちなか広場

入場無料