



千葉県は、房総ジビエの普及に さらに力を入れていきます！

「ジビエ」と聞いただけで、「私にはムリ」と食わず嫌いになってはいませんか。
きちんと処理され、しっかりと加熱されたジビエほど、味わい深いものはありません。
いつもの牛肉や豚肉とはひと味違うおいしさに、クセになる人続出です。
房総の大自然の中で育ったイノシシやシカは、しっかりと引き締まった肉質で、脂質
が少なく、低カロリー。栄養価も優れ、ヘルシーなお肉です。
ジビエというと男っぽい料理のように思われがちですが、フレンチやイタリアンなど、
おしゃれに仕上げられたジビエ料理は、ワインとの相性もよく、女性にも、また、ご年配
の方にも愛されること、間違いありません。房総ジビエ、ぜひ一度ご賞味ください。

房総ジビエの情報は、

「房総ジビエ」で検索！



<http://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosojibie/index.html>