

北海道の冬のご馳走、
旬のジビエを味わおう！



シカ
毎月第4火曜日は
シカの日

ほっかいどう
ジビエ

北海道 エゾシカフェア

Hokkaido ezo shika fair

いま全国で人気のジビエ。中でも、道認証施設が生産する北海道の天然食材「エゾシカ肉」は、鉄分豊富で高タンパク、低脂肪でヘルシー、そして、安全・安心な食材として注目を集めています。エゾシカ料理が楽しめるこの機会にぜひご堪能ください。

参加店は
こちらをチェック

全道100店舗以上が参加！

2025年12月13日～2026年2月11日



エゾシカ料理を食べて、
プレゼントをGETしよう！

対象

対象の店舗でエゾシカ料理をお召し上がりになるか、エゾシカ肉商品をお求めになった方。

応募
方法

テーブルの上にある三角POPに記載した二次元バーコードを読み込んで、アンケートに回答するだけで応募完了です。1回のお食事、ご購入につき1回ご応募ください。

応募
締切

2026年2月11日(水・祝)

抽選で30名に当たる！

エゾシカ焼肉 10名

エゾシカカレー 10名

エゾシカ缶詰 10名



●料理写真、プレゼント写真はイメージです。●プレゼント内容は変更になる場合があります。●当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。●アンケートにご記入いただいた個人情報は、賞品の抽選・発送等、本アンケートに関わる目的のみに使用し、お客様の同意なしに業務委託以外の第三者に開示・提供は致しません(法令などにより開示を求められた場合を除く)●ご利用に伴う通信料などは参加者様のご負担となります。●ご使用の環境・端末によってはご利用いただけない場合がございます。



エゾシカ肉処理施設認証制度について ～安全・安心！北海道のエゾシカ肉～

北海道では、安全・安心なエゾシカ肉の提供のために、認証制度を設けています。エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保を行う食肉処理施設を認証することにより、安全・安心なエゾシカ肉の提供と地域ブランド化を推進しています。この認証施設で生産された製品には認証マークを表示することができます。

主催

北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課

お問合せ先

エゾシカフェア運営事務局(北海道パリュースコープ株式会社内)
TEL.011-299-6620(平日9:30～12:00、13:00～18:00、土・日・祝を除く)