

報道関係者各位

2026年4月17日
海榮 RYOKANS／天の丸

“増え続けるシカ”を地域の恵みに
「天の丸」、ジビエによるディナーコースを4月17日から開始

～地元連携、解体直販「猪鹿工房」のジビエを、和食の料理人が手がける！三河湾の夜景とともに～

愛知県・蒲郡温泉の宿「天の丸」(愛知県額田郡幸田町大字荻字遠峰)は、地元の・愛知県内のジビエ解体直売事業者「猪鹿工房」(豊田市新盛町)と連携し、地域で捕獲された鹿肉を活用した「三河の恵と醗酵のジビエディナーLumière Gibier(ルミエール・ジビエ)」の提供を、2026年4月17日より開始いたします。このほどのメニューは、農作物被害などで社会課題となっている野生鳥獣を“地域資源”として活かす取り組みを目指します。和食の料理長・澤田の発案により、和とフレンチの技法を融合させ、“ジビエエクセがある”というイメージを覆し、“夜景を楽しむディナー”として新たなメニューを提供します。



レストラン「星の船」から、夜景を見ながらのディナーイメージ

■背景:拡大する野生鳥獣被害全国188億円、シカによる被害は79億円

農林水産省の発表によると、2024年度の野生鳥獣による農作物被害額は全国で188億円(前年比+24億円)にのぼり、なかでもシカによる被害は79億円と最大規模となっています。また、愛知県においても、ここ数年の被害額は年間4～5億円規模で推移しており、シカは前年比121%増と被害拡大が続いています。

適切に管理されたジビエを三河の発酵文化と山の恵み、そして未来への配慮を込め、天の丸ならではの特別な一皿を創りました。本コースは、宿泊者の夕食として提供するほか、宿泊を伴わないディナー利用としても、地域住民や近隣エリアの方へ食体験として楽しんでいただくことを想定しています。

■「三河の恵と醗酵のジビエディナーLumière Gibier(ルミエール・ジビエ)」

<メニュー>

前菜:合鴨ローストと八丁味噌仕立て、銀杏袱紗・海老旨煮、彩野菜のアスピック、鹿ハムと菜の花のブルスケッタ、白和え

サラダ:3種のタルタルと赤い野菜のコンディマン

■報道関係者からのお問い合わせは■

海榮 RYOKANS 広報 松浦:080-5163-7732 田端:090-4189-5378 press@kaiei-ryokans.com

スープ: 錦爽鶏と南瓜のスープ

メイン: 豊田産 鹿肉とみかわ牛の発酵ロースト or 地魚と鮑のフリット ～抹茶塩・八丁味噌パウダー添え～

デザート: フルーツ・蒲郡みかんジェラート

・場所: 天の丸レストラン「星の船」

・ディナーの時間: 18:00～※お食事の最終スタートは 19:00 (営業時間/20:45 まで)

・料金(税込み): ●日帰り/ディナー&入浴サービスお一人様: 11,000 円～

※本プランはお部屋のご用意はございません。あらかじめご了承くださいませ。

※ご入浴サービス。タオル・バスタオルは持参くださいませ。

※入浴時間/21:00 まで

●1泊2食付き(お一人様平日2名様1室ご利用の場合): 24,200 円～

※料理は季節により内容が変わります。

・ご予約: <https://reserve.489ban.net/client/tennomaru/0/plan/id/250947/stay>



メイン: 豊田産 鹿肉と、みかわ牛の発酵ロースト



前菜: 合鴨ローストと八丁味噌仕立て、银杏袱紗・海老旨煮、彩野菜のアスピック、鹿ハムと菜の花のブルスケッタ白和え



サラダ: 3種のタルタルと赤い野菜のコンディマン

■料理長: 澤田のコメント

■報道関係者からのお問い合わせは■

海榮 RYOKANS 広報 松浦: 080-5163-7732 田端: 090-4189-5378 press@kaiei-ryokans.com

ジビエは“特別な料理”ではなく、本来は地域の自然と共にある食材です。和の料理人だからこそできる“旨味の引き出し方”で、ジビエとともに、幸田や三河湾の恵みを楽しんでいただきたいと考案しました。鹿肉は、高たんぱく・低脂肪で鉄分も豊富で脂質が少ない赤身肉です。味噌の発酵由来のアミノ酸は旨味を高め、身体を温める働きも期待されます。夜景の美しいこの場所で、地元の恵みと和の感性が織りなす“ここにしかない一皿”を楽しんでいただければ嬉しいです。

■愛知・蒲郡温泉「天の丸」の概要 <https://www.tennomaru.net>

三河湾を望む絶景露天風呂や客室露天風呂のある旅館です。東に三河湾、西に名古屋方向を見下ろす山頂にございます。標高 380m の解放感のある展望露天風呂からの景色は魅惑のスポットです。

・額田郡幸田町大字荻字遠峰 10 TEL.0564-62-1751

・収容人数:189名/37室うち、露天風呂付き客室 12 室、和室 17 室、洋室 6 室、aibo ルーム(和洋室) 2 室

・温泉:展望露天風呂「北十字(スワンクロス)の湯」、「南十字(サザンクロス)の湯」/展望風呂「みかわの湯」「あおいの湯」/貸切露天風呂「黄玉(ルビー)」「青玉石(サファイヤ)」【泉質】アルカリ性単純温泉/単純温泉

