

イノシシからあげ(トマト味)

奥三河高原 ジビエの森

材料(4人分)

イノシシもも肉	400g
津具産トマトジュース	大さじ2
しょうゆ	小さじ1
塩	適量
胡椒	適量
片栗粉	適量
ニンニク	適量



調理手順

- ①イノシシもも肉は1mm幅でスライスする。
- ②①の肉を各調味料を合わせて一晩漬ける。
- ③片栗粉をまぶす。
- ④サラダ油で揚げる。

ワンポイント

- 味付けにトマトまたはフルーツを加えると美味しいです。

ここで買える、食べられる

- 豊橋のまちなかマルシェ(月末の日曜日)
豊橋駅南口駅前広場(渥美線新豊橋駅前)
- 東三河地区のイベントに随時出店

問い合わせ先

奥三河高原 ジビエの森
北設楽郡設楽町津具字野向2番地1 TEL 0536-83-2114(津具商工会)

ちょっと一言

- 油で揚げる温度は160℃~180℃が良い。