

てんかむそう ただかつ

天鹿無双 忠勝コロッケ

パスタ屋 バルカ

材料

米
鹿肉
酒
みりん
しそ
チーズ
パン粉
小麦粉
卵
油

} A



調理手順

- ① 米は洗い、浸漬させておく。
- ② ①にAを加えて炊く。
- ③ ②が炊きあがったら、みじん切りにしたしそを混ぜ込む。
- ④ ③を中心にチーズを入れて、コロッケ形に成形する。
- ⑤ ④に衣を付け油で揚げる。



出店者からのメッセージ

鹿肉特有の草食獣の風味を消しすぎないように、また、一口大の鹿肉は、ジビエらしい歯ごたえを感じられるようにしました。

お子様からお年寄りまで無理なく食べられる大きさにし、幅広い年齢層をターゲットにしているので「ピリ辛」やクセの強いハーブや香辛料は避け、なじみ深い味付けにしました。

美味しいのは当たり前で、国産ジビエの流通を促すため食べやすく安定して長期間供給できるメニューでなければならないと思います。

貴重な天然資源である国産ジビエが流通することで、農業への被害が軽減されるのはもちろん、猟師という仕事の魅力あるビジネスとして成立し、若い猟師が育ち猟師の世代交代が進めば自然と共生する形で獣害被害対策が末永く継続できると考えています。