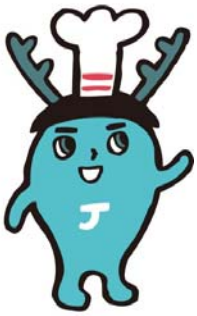

じびえもん

愛知産ジビエ普及拡大事業

ジビエンヌ

ジビエ料理
レシピ集

イノちゃん

シカちゃん

発　　行　：愛知県農林水産部　農業振興課
編　　集　：NPO法人ボランタリーネイバーズ

※　本レシピ集について

このレシピ集は、2012年度から2013年度にかけて、愛知産ジビエを普及するための家庭用料理講習会や料理コンテスト（ジビエ・グルメ・グランプリ）、ジビエ料理店のスタンプラリーなどの取り組みにおいて、開発・発表された作品を集めたものです。

愛知産ジビエ普及拡大事業は、年々増加する野生鳥獣による農作物被害に対処するため、捕獲したイノシシやシカを食材として有効活用し、被害対策の推進、山村の活性化に役立てようという取り組みで、愛知県がNPO法人ボランタリーネイバーズに委託して実施したものです。

なお、この事業での「愛知産ジビエ」とは、愛知県内で捕獲され、県内の食品営業許可（食肉処理業）を受けた処理場で処理されたイノシシとニホンジカの肉を指します。

ジビエ料理　レシピ集　　目次

1. 鹿肉のコンフィーとベーコン巻ロースト …… P. 2
2. 猪にらまんじゅう …… P. 2
3. 猪肉団子入り酒粕のスープカレー風 …… P. 3
4. 猪肉・鹿肉の酒粕焼き …… P. 3
5. 猪・鹿合びき肉のホクホク ミートパイ …… P. 4
6. 猪肉と地元野菜の炒め レタス包み …… P. 4
7. 鹿肉のしゃぶしゃぶ 胡麻ソース …… P. 5
8. 猪・鹿合びき肉のロールキャベツ …… P. 5
9. 鹿肉のマリネステーキ …… P. 6
10. 猪とはくさいの重ね蒸し …… P. 6
11. 猪ひき肉となすのセルクル詰め …… P. 7
12. 鹿肉のスパイス丼 …… P. 7
13. 猪肉の包み焼き味噌煮込みハンバーグ …… P. 8
14. 猪肉のドテール煮込み …… P. 8
15. 鹿肉のポテトサラダ仕立て …… P. 9
16. 猪じゃがコロッケ …… P. 9
17. 奥三河ししドッグ …… P. 10
18. 猪肉と愛知野菜の焼きしゃぶ～東北のたれで …… P. 10
19. 山里のあったかシチュー …… P. 11
20. 猪鹿チリビーンズドッグ …… P. 11
21. 猪しゃぶきしめん …… P. 12
22. ボタン焼きそばスペシャル …… P. 12
23. 鹿肉団子入りクラムチャウダー …… P. 13
24. ピッツァ 名古屋ネーゼ …… P. 13
25. 猪豚焼きそば …… P. 14
26. いのっちもちもち …… P. 14
27. パニー猪の（パニーノ）2013 …… P. 15
28. いのしし汁 てふてふ風 …… P. 15
29. 稲武風ジューシーフリット …… P. 16
30. シカMixケバブ …… P. 16
31. <猪・鹿味噌>五平餅 …… P. 17
32. イノシシ焼売 …… P. 17
33. 焼きおにぎりのスープ茶漬け …… P. 18
34. 猪肉の塩こうじ串焼き …… P. 18
35. 奥三河の味まんさい汁 …… P. 19
36. イタリア風串あげ …… P. 19
37. 北イタリア風ジビエおでん …… P. 20
38. ししみそスパ …… P. 20
39. 亜ジアを巡った 猪ッ球鹿urry（チョッキュウカレー） …… P. 21
40. フラップス …… P. 21
41. 米粉と猪肉の稲ブーまん（味噌味、塩味） …… P. 22
42. 天鹿無双 忠勝コロッケ …… P. 22
43. しし骨ラーメン …… P. 23
44. 愛のしかっ汁（しかっつる） …… P. 23
45. フルーツの甘味の猪肉唐揚げ “米粉の衣で” …… P. 24

巻末　ジビエ料理店、ジビエ販売店の連絡先

1.鹿肉のコンフィーとベーコン巻ロースト

平成25年度　調理講習会(2013.8.27)

講師　：　向山 登（学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 フランス料理教授）

材料名		数量
鹿肉（モモ）		350g
サラダオイル		7ml
水		7ml
にんにく		少々
塩		9g
砂糖		3g
白コショウ		3g
コリアンダー		2.5g
クローブ		少々
ラード		

この写真は鹿肉のベーコン巻ロースト

作　り　方
①マリネの材料をミキサーにかけ、鹿肉に擦り付け
１日マリネする。
②水洗いし、ラードでコンフィー（低温油煮）にする。
（ラード：サラダ油　1：1でもよい）
80℃で3時間程度
③肉を陶器の器に移し、ラードと共に冷蔵保存する。
④ラードを取り除き、肉を適宜に切り、フライパンで
焼き上げる。

2.猪にらまんじゅう

平成25年度　調理講習会(2013.8.27)

講師　：　向山 登（学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 フランス料理教授）

材料名	20個分	数量
猪ひき肉		250g
たけのこ水煮		40g
背脂		15g
にら		1/2束
＜A＞		
塩		3g
チキンパウダー		3g
砂糖		10g
コショウ		少々
ごま油		5g
ラード		20g
上新粉		60g
もち粉		20g
片栗粉		40g
熱湯		120ml
ラード		4g

作　り　方
①猪ひき肉、たけのこ、背脂を合わせて練る。
次にごま油、ラードを入れてよく混ぜ、最後に
Aの調味料を入れてよく練り合わせる。
②①に切ったにらを加えてよく混ぜる。
③冷蔵庫で20～30分寝かす。
④上新粉、もち粉、片栗粉をボールに合わせて
おく。
⑤④に熱湯を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせる。
合わさったら、ラードを入れてよく練る。
⑥打粉（もち粉）をしながら、麺棒で丸くのばし、
②を生地で包みこむ。
⑦4分程蒸し、冷めてから両面を鉄板で焼き
上げる。

3.猪肉団子入り酒粕のスープカレー風

平成25年度　調理講習会(2013.8.27)

講師　：　向山 登（学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 フランス料理教授）

材料名	15人分	数量
猪肉（粗びきミンチ）		450g
たまねぎ		100g
卵		1個
片栗粉		20g
塩、コショウ		適量
だし汁		1.4ℓ
酒粕		50g
白味噌		50g
カレー粉		20g（適量）
薄口醤油		30ml
ごま油		適量
だいこん		
にんじん		
ごぼう		
板こんにゃく		
油揚げ		
しょうが		
パクチー		
サラダオイル		

作　り　方
①猪肉、たまねぎのみじん切り、卵、片栗粉、塩、コショウを練り合わせる。団子状にし、だし汁で茹でる。
②各種野菜を適宜切り、鍋にサラダオイルを入れて炒める。
③②にだし汁を加える。各種調味料を加え、しばらく煮込み、味を調える。カレー粉は軽く煎り加える。

4.猪肉・鹿肉の酒粕焼き

平成25年度　調理講習会(2013.8.27)

講師　：　向山 登（学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 フランス料理教授）

材料名		数量
猪肉・鹿肉		
＜粕漬けペースト(粕床)＞		
酒粕		300g
味噌		60g
酒		30ml
みりん		30ml

作　り　方
①肉は、筋などを取り除き、下処理し、薄く削ぎ切りする。
②粕漬けペーストの材料を混ぜ合わせる。①の肉にまんべんなく漬け、一昼夜おく。
③ペーパータオルなどで、粕漬けペーストを拭き取り、フライパンで焼き上げる。

5.猪・鹿合びき肉のホクホク ミートパイ

平成24年度　調理講習会(2012.10.12)

作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名		数量
猪・猪合びき肉		120g
たまねぎ		1/2個
ピーマン		2個
なす		1本
じゃがいも		1/2個
にんにく		1片
塩、コショウ		適量
ナツメグ		少々
トマトケチャップ		大さじ1.5
ソース		大さじ1.5
醤油		大さじ1
白ワイン		100ml
パイシート		10枚
(10cm × 7cm)		
卵		1個
パセリ		

作　り　方
①たまねぎ、ピーマンはみじん切りにする。
なすは賽の目に切り、じゃがいもは1cm角に切り
柔らかくなるまで茹でて、ざるに上げておく。
②たまねぎを炒め、にんにく、ひき肉、ピーマン、なすを
入れよく炒めたら、じゃがいもを入れる。
③白ワイン、ソース、ケチャップ、醤油、塩、コショウ、
ナツメグを加え、軽く炒めたら蓋をして10分程
煮込む。
④パイシート(厚さ3mm×横10cm×縦7cm)に③を
のせ上からもう1枚パイシートをのせて周りを合わ
せる。パイの表面に卵黄を塗り、切り込みを入れる。
⑤200℃～220℃で15分～20分程焼く。
(焼き色を見ながら焼く。)
⑥パイを斜めに半分にカットし紙で包む。

6.猪肉と地元野菜の炒め レタス包み

平成24年度　調理講習会(2012.10.12)

作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名		数量
猪ひき肉		100g
干ししいたけ		2枚
セロリ		1本
松の実		10g
たまねぎ		1/2個
しょうが		少々
ヤングコーン		1p/c
ピーマン		2個
なす		1個
レタス		1玉
ビーフン		適量
＜肉下味＞		
塩、コショウ		
全卵		1/2個
酒		小さじ1
片栗粉		適量
＜味付け＞		
塩、コショウ		
砂糖		小さじ1
醤油		小さじ1
オイスターソース		小さじ1
中華スープ		大さじ1
ごま油		適量

作　り　方
①猪ひき肉に塩、コショウ、酒、全卵、ごま油、片栗粉で
下味をつける。
②野菜はそれぞれサイコロ状に切り、しょうがはみじん
切り、松の実はボイルし、フライパンで煎る。
③ビーフンは油で揚げておき、レタスは手の平サイズ
にカットしておく。
④鍋を温め、①を入れ表面にしっかりと焼き色を付け
反対の面も同様に焼く。焼き色が付いたら肉をほぐ
していき、カットした野菜を入れて炒める。
⑤塩、コショウ、酒、砂糖、醤油、オイスターソース、
スープで味をつけ、仕上げにごま油を入れる。
⑥皿に揚げたビーフンをのせて、⑤を盛り付ける。
別皿にレタスを添えて提供する。

7.鹿肉のしゃぶしゃぶ ごまソース

平成24年度　調理講習会(2012.10.12)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名		数量
鹿ローススライス		200g
なす		1/2本
万能ねぎ		1/2束
もやし		1p/c
豆乳		200ml
水		300ml
粉さんしょ		適量
＜A＞		
練りごま		大さじ2
醤油		大さじ2
砂糖		大さじ1.5
酢		小さじ1
（中華スープ）		（大さじ1）
ごま油		小さじ1
にんにく油		小さじ1
豆板醤		少々

作　り　方
①なすを1cmの幅に輪切りにスライスする。
②肉をチルドの状態で薄くスライスする。
③もやしは両サイドを取り除きボイルし、②は豆乳水でボイルする。
④①をフライパンに油を入れ焼く。
⑤鹿肉でもやし、万能ねぎを巻く。
⑥Aの調味料を混ぜてソースを作る。
⑦皿に④をのせ、その上に⑤をのせ上からソースをかける。
⑧粉さんしょを上からかける。

8.猪・鹿合びき肉のロールキャベツ

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名	8個分	数量
合びき肉（猪、鹿）		200g
キャベツ		8枚
たまねぎ		1個
にんじん		1/4個
卵		1個
生パン粉		15g
牛乳		50g
赤ワイン		少々
ナツメグ		少々
＜A＞		
トマトピューレ		60g
ケチャップ		60g
ブイヨン		250ml
網脂		2枚
パセリ		適量

作　り　方
①たまねぎ、にんじんはみじん切りにし、よく炒める。牛乳にパン粉を入れて浸しておき、ひき肉と野菜、調味料を入れてよく混ぜタネを作り、4つに分ける。
②キャベツは芯を抜き1枚ずつめくりボイルして水気をしっかりと取る。
③①を②で巻き、Aで煮込む。
④③を網脂で巻き、バターで焼き、煮込んだ汁を入れて一度沸かし濃度をつける。
⑤④にバターを入れて③にかける。

9.鹿肉のマリネステーキ

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名		数量
鹿肉(ロース)スライス		320g
＜A＞		
しょうが		大さじ2
はちみつ		大さじ2
薄口醤油		大さじ2
酒		大さじ1
じゃがいも		300g
ブロッコリー		1株
＜B＞		
固形ブイヨン		1/2個
バター		15g
水		40ml
イタリアンパセリ		少々
サラダ油		適量
コショウ		適量

作　り　方
①Aでマリネ液を作っておく。
②鹿肉を①に30分漬け込む。
③じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。ブロッコリーは房取りしておく。
④鍋にBを入れて火にかけブイヨンを作っておく。
⑤じゃがいもとブロッコリーを茹でて、火が入ったらざるにとり④に一緒に入れて、調味する。
⑥フライパンにサラダ油を敷き加熱して、マリネしておいた鹿肉にコショウをふり、色よく焼く。
⑦⑤の野菜と鹿肉を盛り付けて、イタリアンパセリを散らす。

10.猪とはくさいの重ね蒸し

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名	5名分	数量
猪肉(スライス)		200g
はくさい		400g
しめじ		1/2p
えのきだけ		1/4p
＜茹で汁＞		
昆布だし汁		1200ml
酒		30ml
薄口醤油		30ml
塩		少々
片栗粉		適量
＜割ポン酢＞		
ポン酢		100ml
だし汁		50ml
だいこんおろし		適量
一味唐辛子		少々
ねぎ		適量

作　り　方
①はくさいは、1枚ずつばらしておく。
②しめじは、根元の部分を切りばらす。えのきだけは、根元の部分を切り3センチ幅に切っておく。
③茹で汁で、はくさい、しめじ、えのきだけを茹でてざるに上げ、塩をふっておく。
④野菜を茹でた茹で汁で、猪肉を茹でる。冷めた猪肉に片栗粉をまぶしはくさいを多めにして、交互に重ねていく。
⑤④を強火で10分蒸す。適当に切り分け、茸と共に器に盛り、割ポン酢をかけて、もみじおろしと刻みねぎを添える。

11.猪ひき肉となすのセルクル詰め

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名		数量
たまねぎ		1個
にんじん		1/2本
黄パプリカ		1/2個
ズッキーニ		1本
エリンギ		100g
なす		5本
にんにく		1片
たかのつめ		1本
クミン		
トマトピューレ		200g
塩、コショウ		適量
イタリアンパセリ		5本
猪肉（モモ）		150g
マッシュルーム		50g
米		30g
フォン・ド・ヴォー		100ml
卵		1/2個

作　り　方
＜ラタトゥイユ＞
①各野菜は角切りにし、鍋にオリーブオイル、
にんにく、たかのつめを入れて香りを出し、野菜と
トマトピューレを加えて煮込む。
＜ファルス＞
①なすを半分にし、果肉の部分に切れ目を入れ、
多目の油で両面を焼く。皮を残し、中身をくり抜き
刻んでおく。
②たまねぎとにんにくのみじん切りをオリーブオイルで
炒め、マッシュルームのみじん切りを加え炒める。
ひき肉、なすの刻んだ物を加え更に炒める。
洗った米、クミンを加え、フォン・ド・ヴォーを入れて
米が柔らかくなるまで煮る。煮えたら冷まし卵黄を
加える。
③なすの皮をセルクルの型に敷き③を詰め、バターを
塗ったアルミホイルをかぶせ180℃のオーブンで焼く。
④皿にラタトゥイユを盛り、その上に③をのせ周りに
イタリアンパセリを添える。

12.鹿肉のスパイス丼

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名		数量
鹿肉		300g
たまねぎ		1.5個
トマト		3個
レタス		1/2個
みょうが		3個
にんにく		1片
みつば		1束
米		450g
トマトケチャップ		
塩		
チリパウダー		
ジンジャーパウダー		
ナツメグ		
カエンペッパー		
クミンパウダー		
ブラックペッパー		
ガラムマサラ		

作　り　方
①鹿肉はスライスし、にんにく、たまねぎはみじん
切りにする。トマトは1㎝角に切り、レタスは千切り、
みょうがは薄切りにする。
②フライパンに油を熱し、たまねぎ、にんにくを加え
しんなりするまで炒めたら、トマトと塩を加え軽く
煮詰める。
③②に鹿肉、塩、コショウ、ナツメグを加え煮込む。
④調味料を入れて味を調え、汁気がなくなるまで
煮込む。
⑤丼に米、レタスをのせ、④をのせみつばとみょうが
をのせる。
（温泉卵やチーズをのせても良い）

13.猪肉の包み焼き味噌煮込みハンバーグ

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名		数量
猪肉モモ(ミンチ)		250g
たまねぎ		1/2個
にんじん		1/2個
しめじ		100g
しいたけ		5枚
ピーマン		1/2個
豆乳		50ml
卵		1/2個
パン粉		40g
味噌		小さじ1.5
トマトピューレ		250g
赤ワイン		75ml
八丁味噌		小さじ1.5
ローリエ		1枚
砂糖		大さじ1
ナツメグ		適量
だし汁		200ml

作　り　方
①猪ひき肉にナツメグを入れて混ぜておく。
②たまねぎのみじん切りをよく炒めたら、①に混ぜ、
卵、豆乳、パン粉、塩、コショウを入れて混ぜる。
③②を適当な大きさに形作る。
④たまねぎのみじん切りを炒め、トマトピューレ、
赤ワイン、ローリエを入れて煮込む。
ローリエを取り出し、味噌、砂糖を入れて煮込む。
⑤ピーマン、にんじんを輪切りにし、しいたけは半分に
切る。
⑥アルミホイルにバターを塗り、③と野菜、ソース、
だし汁を入れて包む。
⑦200℃のオーブンで15分焼く。

14.猪肉のドテール煮込み

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名		数量
猪ロース		300g
ビール		300ml
たまねぎ		1/2個
にんじん		1/2本
だいこん		1/2本
長ねぎ		1本
八丁味噌		30g
ローリエ		1枚
トマトピューレ		10g
デミグラスソース		15g
ヨーグルト		適量
赤味噌		適量
粉チーズ		適量
塩、コショウ		適量
しょうが(おろし汁)		適量
さんしょ(粉)		適量
木の芽		

作　り　方
①猪肉を、ヨーグルトと赤味噌を合わせたものに
漬けておく。
②にんじん、たまねぎは薄切りにし、だいこんは
10cm幅に切り半分に割り、ねぎも同様の長さに切る。
③野菜が浸るまで水を入れて沸かす。
④ビールを一度沸かしておき、猪肉を入れて煮込む。
⑤③のだいこん以外をミキサーにかけ、だいこんは
中をくり抜く。
⑥ミキサーにかけた野菜と塩、コショウ、しょうが汁、
デミグラス味噌でドテに仕上げる。
⑦皿に盛り、⑥にトマトピューレを入れてソースにする。
⑧木の芽をのせる。

15.鹿肉のポテトサラダ仕立て

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名		数量
鹿肉		150g
じゃがいも		3個
にんじん		1/2本
たまねぎ		1個
きゅうり		1本
ミックスリーフ		1p/c
生クリーム		30ml
じゃがいも		3個
ミックスリーフ		1p/c
生クリーム		30ml
マヨネーズ		50g
プチトマト		5個
塩、コショウ		
パセリ		1枝
＜漬け込み液＞		
水		180ml
塩		50g
醤油		10g
砂糖		8g
にんじん		
たまねぎ		
セロリ		
クローブ		
ローリエ		
黒コショウ		

作　り　方
①鹿肉を漬け込み液につけて2～3日おく。
②①を流水で1時間ほどさらす。
圧力鍋に肉を入れて、浸る程度の水を入れて火に
かけ蒸気が出てきたら弱火にして10分蒸す。蒸気を
抜き、肉が熱いうちにフォークで肉をほぐす。
③じゃがいもは皮付きのまま、水から茹でて荒目に
つぶす。ボイルしたにんじん、塩もみしたたまねぎ、
きゅうりのスライス、塩、コショウ、マヨネーズ、
①を入れる。
④パセリはみじん切りにする。
⑤マヨネーズに生クリーム、白ワインビネガー、
塩、コショウで味を調え④を加える。
⑥皿に③を盛り、ミックスリーフ、プチトマト、ソースで
仕上げる。

16.猪じゃがコロッケ

平成24年度　家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)
作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名		数量
猪ロース肉		150g
たまねぎ		160g
にんじん		100g
じゃがいも		360g
糸こんにゃく		1/2パック
にんにく		1片
しょうが		10g
ごぼう		1本
唐辛子		適量
＜A＞		
水		160ml
酒		大さじ2
醤油		小さじ3
砂糖		小さじ2
みりん		大さじ1
＜B＞		
だし汁		500ml
酒		80ml
砂糖		大さじ1
みりん		大さじ2
醤油		90ml
小麦粉		
卵		
パン粉		
ウズラの卵		

作　り　方
①猪肉をにんにく、しょうが、唐辛子、酒を入れた
熱湯で下処理し、Aで煮込む。
②野菜を食べやすい大きさに切り、にんにくは
みじん切りにする。
③鍋に野菜を入れて炒め、酒(160ml)を入れ
ひと煮立ちさせ、だし汁、砂糖を入れて10分程
煮込む。
④みりん、砂糖を加え落し蓋をして更に10分程煮込む。
⑤①で煮込んだ肉をほぐしておく。
⑥④の野菜を食感が残る程度までつぶして⑤と
合わせる。
⑦ウズラの卵を⑥で丸く包み、小麦粉、卵、パン粉を
つけて揚げる。

17.奥三河ししドッグ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 株式会社三河猪家

材料名	1人分	数量
猪肉フランクソーセージ		50g
たまねぎ		20g
トマトケチャップ		5g
パン		40g

作　り　方
①猪肉フランクソーセージを煮る。
②たまねぎをみじん切りにし、塩もみする。
③パンに①②をはさみ、油で揚げ、トマトケチャップを かける。

18.猪肉と愛知野菜の焼きしゃぶ～東北のたれで

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 亜鹿猪～珍（あかちょ～ちん）

材料名		数量
だいこん		
はくさい		
キャベツ		
にんじん		
たまねぎ		
しいたけ		
ねぎ		
猪肩ロース（しゃぶしゃぶ用）		
ごまだれ（東北製、市販）		
ポン酢（東北製、市販）		

作　り　方
①野菜をそれぞれカット
②カットした野菜を鍋で水分が出るまで炒める。
③炒めた野菜を鍋の端に寄せ、中央をあける。
④野菜から出た水分でしゃぶしゃぶ用の猪肉を 煮る。
⑤炒めた野菜を器にのせ、その上に④の猪肉を のせる。
⑥ご希望でごまだれかポン酢をかける。

19.山里のあったかシチュー

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 東栄町交流促進センター 千代姫荘

材料名	4人分	数量
＜肉団子＞		
猪ひき肉		150g
ねぎ		少々
しょうが		少々
醤油		小さじ1/2
酒		小さじ1
片栗粉		小さじ1
ごま油		小さじ1
卵		1個
だし汁		1400ml
味噌		20g
酒粕		30g
牛乳		大さじ1
だいこん		1/2本
にんじん		1/2本
ごぼう		1/8本
さといも		4個

作　り　方
①肉団子を作る。
②野菜は一口大の乱切りにする。
③②を油で炒め、だし汁で野菜が柔らかくなるまで
1時間程煮る。
④だし汁少々で、味噌と酒粕をとかす。
⑤牛乳を入れる。

20.猪鹿チリビーンズドッグ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 満腹隊

材料名	15人分	数量
ドッグ用パン		15本
＜猪ソーセージ＞		
猪赤肉		750g
猪の脂		250g
塩		11g
白コショウ、キャトルエピス		適量
にんにく（みじん切り）		少々
卵白		45g
ナツメグ、コリアンダー		適量
豚腸		適量
＜鹿チリビーンズ＞		
キドニービーンズ（水煮）		600g
鹿ひき肉		500g
たまねぎ		2個
セロリ		2本
トマト（水煮）		3缶
次郎柿		3個
にんにく		4片
赤ワイン		150ml
赤唐辛子、ローリエ		適量
オリーブオイル		適量
チリパウダー		大さじ3
パプリカパウダー		大さじ3
醤油		大さじ3
塩、コショウ		少々

作　り　方
＜ソーセージ＞
①猪肉を調味料にまぶして一晩置き、ミンチ機でひく。
②粘りが出るまで混ぜ、卵白、猪脂を加えて種を
つくる。
③②を腸詰め機で豚腸に詰めてソーセージにして
茹でる。
＜チリビーンズ＞
④たまねぎ、セロリ、にんにくはみじん切りにし、トマト、
次郎柿は1cm角に切る。
⑤にんにく、赤唐辛子、セロリ、たまねぎを炒めた
うえに、鹿ひき肉を加えて更に炒める。
⑥キドニービーンズ、トマト、次郎柿、ローリエ、
トマト水煮缶、赤ワインを加え弱火で煮込み、塩、
コショウで味を調える。
⑦③のソーセージを焼き、ドッグパンに⑥と挟み完成。

21.猪しゃぶきしめん

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： イタリア料理 Waina

材料名	1人分	数量
猪モモ肉		10g
醤油		
魚醤		
きしめん		30g
油揚げ		1/2枚
ねぎ		少々

作　り　方
①猪モモ肉は薄くスライスし、ボイルする。
②きしめんを茹でる。
③つゆと①②とねぎを入れ完成。
＜だし汁＞
猪骨肉と野菜を煮込み、だし汁を作り、醤油、魚醤で
つゆを作る。
＜油揚げ＞
猪だし汁と醤油と砂糖で煮込む。

22.ボタン焼きそばスペシャル

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 七福堂 吾妻軒

材料名	1人分	数量
猪肉		60g
蒸し麺		280g
キャベツ		200g
煮汁・だし汁		100cc
醤油		大さじ4
みりん		大さじ2
酒		大さじ2
砂糖		大さじ3

作　り　方
①鉄板で猪肉、キャベツを焼く。しんなりしたら蒸し麺を
入れ炒める。
②猪肉でとった煮汁で味を調えて焼き上げ、盛り
つける。
③最後に七福堂オリジナルソースとマヨネーズを
かけ、トッピングに青のり、花かつお、紅しょうがを
のせる。

23.鹿肉団子入りクラムチャウダー

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： Sir.F☆RAP'S（サーフ・ラップス）

材料名	1人分	数量
鹿ひき肉		30g
小麦粉		50g
ミルク		100cc
牛乳		50cc
チーズ		20g

作　り　方
①小麦粉、ミルク、牛乳、チーズを鍋で煮込む。
②鹿ひき肉を団子にして煮る。
③①②を合わせて容器に盛る。

24.ピッツァ 名古屋ネーゼ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） グランプリ受賞作品
出品者 ： モンキチ・ピッツァ

材料名	7人分	数量
＜名古屋ネーゼソース＞		
猪肉（肩）		500g
オリーブオイル		
にんにく		1個
たまねぎ		1/2個
しいたけ		100g
赤ワイン		200cc
水		400cc
赤味噌		40g
みりん		100cc
＜ピザ生地＞		
小麦粉		500g
オリーブオイル		50cc
ドライイースト		10g
塩		3g
水		250cc
＜ホワイトソース＞		
小麦粉		50g
バター		50g
牛乳		500cc
シュレットチーズ		500g
白ねぎ		1本

作　り　方
①ピザ生地を直径20cmに丸く伸ばす。
②名古屋ネーゼソースを塗り、その上にホワイトソースを塗る。
③白ねぎを散らしてチーズをのせる。
④330℃のオーブンで5分間くらい焼く。
⑤取り出してカットして完成。

25.猪豚焼きそば

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 有限会社ミズコウ Sengiku-Food

材料名	1人分	数量
麺		1玉
猪肉		100g
豚肉		200g
キャベツ		1/2個
ソース		300cc
味噌		大さじ2
油		大さじ2
紅しょうが、のり		少々
塩、コショウ		少々

作　り　方
①猪肉と味噌をからめて炒める。
②キャベツを炒める。
③①と②を混ぜあわせる（塩、コショウ少々）。
④麺を炒めて③を入れ混ぜ合わせる。
⑤ソースを入れて炒める。
⑥トッピングに紅しょうが、のりなどをのせる・

26.いのっちもちもち

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 準グランプリ受賞作品
出品者 ： 道の駅 どんぐりの里いなぶ

材料名	30人分	数量
じゃがいも		1.2kg
米粉		180g
片栗粉		600g
Mixチーズ		150g
塩		10g
炒りごま		
猪ひき肉		165g
ごま油		5g
しょうが		10g
砂糖		18g
酒		10cc
みりん		10cc
醤油		25cc
塩		少々

作　り　方
①じゃがいもをふかしてミキシング。そこへ片栗粉、
米粉、チーズ、塩を入れて外の生地をつくる。
最後に炒りごまを入れる。
②ごま油をフライパンにひいて温め、猪ひき肉を入れ、
しょうが、砂糖、みりん、酒、醤油、塩を入れ甘辛に
する。
③①に②を包んで、油で揚げる。

27.パニー猪の(パニーノ)2013

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013 (2013.11.30～12.01) 出品作品
出品者 ： ピッツェリア うちのごはん

材料名	1人分	数量
パン		40g
猪肉		30g
レタス		10g
トマト		10g
たまねぎ		20g

作　り　方
①猪肉を煮る。
②レタス、トマト、たまねぎ、猪肉をパンにはさむ。
③ソースをかけてラップする。

28.いのしし汁 てふてふ風

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013 (2013.11.30～12.01) 出品作品
出品者 ： 社会福祉法人飛翔てふてふ

材料名	1人分	数量
猪肉		20g
ごぼう		5cm
だいこん		5cm
にんじん		3cm
さといも		1個
ねぎ		10cm
きのこ類		3～4個
赤だし味噌		5g
みりん		少々
酒		少々
だし汁		少々

作　り　方
①猪肉を炒める。
②野菜を全部カットし①と一緒に煮込み、調味料で味を調える。

29.稲武風ジューシーフリット

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 特別賞受賞作品
出品者 ： かゞ庵

材料名	2人分	数量
鹿肉		300g
白い発芽にんにくペースト		小さじ1
しょうがおろし		小さじ1
酒		大さじ1
醤油		大さじ1
白だし		大さじ1
片栗粉		大さじ3
オリーブオイル		大さじ1

作　り　方
①叩いた鹿肉を一口サイズにカットする。
②オリーブオイル、にんにくペースト、しょうがおろし、醤油、白だし、酒を混ぜ、そこに①の鹿肉を入れよくもみ込む。
③一晩漬けておき、片栗粉をまぶす。
④始めは低温で2～3分揚げ、その後高温で揚げる。

30.シカMixケバブ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： メガケバブ 有限会社 ブルートルコ

材料名	4人分	数量
鹿肉		
ビーフ		
チキン		
マトン　合わせて		360g
塩		適量
コショウ		適量
ガーリック		適量
ピタパン		2個
キャベツ		適量
レタス		適量
たまねぎ		適量
トマト		適量

作　り　方
①肉に塩、コショウ、ガーリックをしグリルで回しながら焼く。
②野菜は適当な大きさに切っておく。
③肉が焼けたら、半分に切ったピタパンの中に、削ぎ落とした肉・野菜をはさみ込み、特製ソースをかける。

31.<猪・鹿味噌>五平餅

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 道の駅 アグリステーションなぐら

材料名	2人分	数量
猪肉		30g
鹿肉		30g
味噌		
酒		
みりん		
だし汁		
うるち米		

作　り　方
①猪肉・鹿肉のミンチを調味料で味付けする。
②うるち米を炊き、お餅をつくり、串につける。
③②を焼き、①を塗り更にあぶる。

32.イノシシ焼売

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 初日のみ出品作品
出品者 ： ネバーランド株式会社

材料名		数量
猪肉バラ		
豚肉		
ごぼう		
他　野菜		
味噌		
醤油		
他　調味料		
焼売用皮		

作　り　方
①猪・豚肉をミンチにする。
②野菜は適当な大きさにカットする。
③①と②を混ぜ合わせ、味噌、醤油等で味を調える。
④③を焼売の皮で成形し冷蔵保存する。
⑤④を蒸し器で約10分加熱し完成。

33.焼きおにぎりのスープ茶漬け

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： 有限会社たばこ屋商店

材料名		数量
猪肉		
米		
むかご		
さつまいも		
ねぎ		
焼き鮎		

作　り　方
①さつまいもご飯を炊く。
②おにぎりの具に猪肉のしぐれ煮（さんしょ風味）を入れて、おにぎりを作る。
③②のおにぎりをそのまま遠火でこんがりと焼く。
④③のおにぎりに醤油を付け、こんがりと焼く。
⑤④のおにぎりを容器に入れ、そこへ塩ゆでした「むかご」を入れ、焼き鮎からとっただし汁スープをかける。
⑥その上に猪肉のふりかけをかける。
⑦薬味の小ねぎをかける。

34.猪肉の塩こうじ串焼き

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： ケイズワークス

材料名		数量
猪モモ肉		
いちじくワイン		

作　り　方
①猪モモ肉を一口大にカットする。
②①を肉の半量の塩こうじといちじくワインに一週間程漬け込み、串に刺して焼く。
③いちじくワインを煮詰めたソースを仕上げにかける。

35.奥三河の味まんさい汁

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 準グランプリ受賞作品
出品者 ： 東栄町交流促進センター 千代姫荘

材料名		数量
＜汁＞		
猪肉バラ		100g
塩こうじ少々（肉の10%）		
だいこん		半分
にんじん		1本
さといも		5～6個
きくいも		10個
ごぼう		1本
ねぎ		1本
油揚げ		2枚
＜うどん＞		
中力粉		1kg
水		450g

作　り　方
①中力粉と水をよく混ぜよく練る。
②①の練った生地を薄くのばし、5cm×5cmに切る。
③②に猪バラ肉をみじん切りにし、塩こうじと混ぜた物を入れ包む。
④野菜を切り根菜の味噌汁を作る。
⑤③をゆで、④の汁に入れ1～2分煮込む。

36.イタリア風串あげ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） グランプリ受賞作品
出品者 ： イタリア料理 Waina

材料名		数量
＜猪サルチッチャ＞		
猪肉ミンチ		
卵白		
国産砂糖		
自然塩		
オーガニックワイン		
たまねぎ（みじん切り）		
パン粉		
黒コショウ		
＜鹿サルチッチャ＞		
鹿肉ミンチ		
卵白		
国産砂糖		
自然塩		
オーガニックワイン		
たまねぎ（みじん切り）		
パン粉		
黒コショウ		
ローズマリー		

作　り　方
①サルチッチャ（イタリア料理のソーセージで、腸詰めしていない。）に粉、卵、パン粉を付け、なたね油で揚げる。
②長ねぎも①と同様に揚げる。
③ソースは猪・鹿のスジと野菜で3日間煮込み、オーガニックの赤ワインを入れてスーゴディカルネを作る。
④さらに豆味噌、粗製糖で煮込み、ソースを作る。
⑤粒マスタードをソースに混ぜてもおいしい。

37.北イタリア風ジビエおでん

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： ピッツェリア うちのごはん

材料名		数量
＜A＞		
猪ミンチ		500g
（豚・鶏ミンチを配合しても可）		
たまねぎ（みじん切り）		100g
にんにく（みじん切り）		1片
塩・コショウ		適量
はくさい（塩ゆでしたもの）		12枚
ごぼう（小口切り、塩ゆで）		
にんじん（小口切り、塩ゆで）		
だいこん		
れんこん		
自然薯		
発芽にんにくスプラウト		
（スープで塩ゆで）		
＜スープ＞		
鶏のブロード、猪のブロード		
固形スープの素		
昆布		
EXVオリーブオイル		
コショウ		
ペコリーノ		
ロマーノ		
（パルミジャーノレッジャーノ）		
グリーンマスタード		

作　り　方
①鹿モモ肉に塩をしておき表面を焼き目が付く程度焼く。
②①を低温のブロードで火を通し、一口サイズに切っておく。
③＜A＞を合わせてしばらく休ませる。
④はくさいにごぼう、にんじん、だいこん、③（30g程）、②の鹿肉1個を入れて巻く。発芽にんにくで縛る。
⑤スープの中にロールはくさいを入れ軽く煮込む。
⑥再度加熱し器に盛り、スープを注ぐ。
⑦EXVオリーブオイル、ペコリーノ、ロマーノ、コショウ、イタリアンパセリをかける。

38.ししみそスパ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： 株式会社三河猪家

材料名		数量
猪肉		
にんじん		
たまねぎ		
赤味噌		
醤油		
砂糖		
片栗粉		
スパゲッティ		
クレソン		

作　り　方
①スパゲッティをゆでて、軽く炒める。
②猪肉、にんじん、たまねぎ、赤味噌、醤油、砂糖を煮込み、片栗粉でのばし、猪味噌タレを作る。
③猪肉チャーシューを作る。
④皿に①を入れ②をかけ、③をのせてクレソンを上にのせる。

39.亜ジアを巡った 猪ッ球鹿urry（チョッキュウカレー）

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： 亜鹿猪～珍（あかちょ～ちん）

材料名		数量
猪肉ミンチ		
パクチー		
えびミンチ		
にんにく		
酒		
ナンプラー		
シーズニングソース		
砂糖		
塩		
コショウ		
プチトマト		
ゆでうずら卵		
鹿肉		
たまねぎ		
しょうが		
カー（タイのしょうが）		
バイマックルード唐辛子		
ガピ		
タマリンド		
黒みつ		

作　り　方
①猪ミンチ、えびミンチ、香菜、にんにくを酒、ナンプラー、シーズニングソース、塩、コショウで味付けをし粘りが出るまで練る。
②①で、一つはプチトマトを包み、もう一つはゆでたうずら卵を包む。それぞれ油で揚げる。
③鹿肉をたまねぎ、しょうが、にんにくと一緒に柔らかくなるまで煮る。
④パクチーの根、たまねぎ、にんにく、カー（タイのしょうが）、バイマックルード唐辛子、ガピをミキサーにかけ油で炒める。
⑤③の中に④を入れて煮る。
⑥⑤にカレー粉、タマリンドのもどし汁、ナンプラー、黒みつを入れて煮込む。
⑦ご飯の上に②をのせ、⑥をかける。

40.フラップス

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： Sir.F☆RAP'S（サーフ・ラップス）

材料名		数量
猪フランク		50g
トマトソース		大さじ1
チーズ		14g
たまねぎスライス		3g
トルティーヤ		1枚

作　り　方
①トルティーヤの上にフランク、チーズ、ソース、たまねぎスライスをのせる。
②アルミホイールで巻き、筒状にする。
③90℃で約20分～30分加熱、チーズが完全に溶けて感触が柔らかくなれば完成。

41.米粉と猪肉の稲ブーまん（味噌味、塩味）

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： 寿司と和食の店 つたや

材料名		数量
＜饅頭の皮＞		
米粉		250g
薄力粉		150g
砂糖		大さじ2
塩		小さじ1
ドライイースト		6g
ぬるま湯		210cc
サラダ油		大さじ2
＜ブー餡＞		
猪肉		300g
なす		2本
たまねぎ		1個
しいたけ		5枚
味噌		
しょうが		
砂糖		
酒		
醤油		

作　り　方
①猪肉ミンチと、なす、たまねぎ、しいたけの賽の目切りした物を刻み、しょうがと一緒に炒める。
②①を味噌、砂糖、酒、醤油で味付けする。
（②塩味は①を塩こうじ、砂糖、酒、醤油で味付けする。）
③好みの大きさに分けた饅頭の皮をのばし、それぞれの餡を中に包み込み蒸し器で10分蒸しあげる。
④食感の変化を楽しむには、赤飯、山菜おこわ、道明寺などを加える。

42.天鹿無双 忠勝コロッケ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： パスタ屋 バルカ

材料名		数量
米		
＜A＞		
鹿肉		
八丁味噌		
酒		
みりん		
めんつゆ		
しそ		
チーズ		
パン粉		
油		

作　り　方
①米は洗い浸漬させておく。
②炊飯器に①と＜A＞を入れて炊く。
③炊き上がったらしそを混ぜ込み、中心にチーズを入れコロッケの形に成形する。
④③に衣を付け油で揚げる。

43.しし骨ラーメン

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 特別賞受賞作品
出品者 ： 稲武商工会青年部

材料名		数量
＜猪骨スープ＞		
猪骨		
長ねぎ		
たまねぎ		
にんじん		
たかのつめ		
＜チャーシュー＞		
猪バラ肉		
塩		
コショウ		
＜醤油ダレ＞		
醤油		
みりん		
塩		
酒		
油		
特製のタレ		

作　り　方
＜猪骨スープ＞
下処理を済ませた猪骨を鍋に入れ、ねぎ、たまねぎ、
にんじん、たかのつめを加えじっくりと煮込む。
＜チャーシュー＞
塩、コショウで下味を付けた猪バラ肉をタコ糸で巻き、
形が崩れないように蒸す。
＜醤油ダレ＞
醤油、みりん、塩、酒を混ぜ合わせた醤油ダレに
特製のタレを加える。

44.愛のしかっ汁（しかっつる）

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： 道の駅 つくで手作り村

材料名		数量
鹿ミンチ		
だいこん		
さといも		
しいたけ		
味噌		
塩こうじ		
しょうが		

作　り　方
＜鹿汁＞
①鹿ミンチ肉にえのきだけ（細かく切る）、しょうが
少々を合わせてよく混ぜる。
②だいこん、さといも、しいたけを一口大に切って
だし汁で煮る。
③ひと煮立ちしたら肉団子を入れる。
④味噌（米麹味噌）で味付けする。
＜五平餅＞
①ご飯に黒米を入れて炊き、割りばしに付ける。
②コンロでこんがり焼く。
五平餅を鹿汁に付けて食べる。

45.フルーツの甘味の猪肉唐揚げ“米粉の衣で”

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品

出品者 ： 道の駅 どんぐりの里 いなぶ

材料名		数量
猪肉		
キウイ		
梨		
たまねぎ		
しょうが		
卵		
米粉		
片栗粉		
醤油		
酒		
トマトソース		

作　り　方
①猪肉のモモ肉を5～6mm程度にスライスをして、
醤油、しょうが、酒、梨などと漬け込む。
②①を1日おき、片栗粉、米粉、卵で作った衣で
揚げる。
③トマトソースをつける。

お問合せ先

① お店・団体

団体名・店名	掲載頁	〒	住　　所	電話番号
学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校	2～9	467-0856	名古屋市瑞穂区新開町5-3	052-871-3781
株式会社三河猪家	10・20	441-1301	新城市矢部字広見53-5	0536-22-4429
亜鹿猪～珍（あかちょ～ちん）	10・21	460-0008	名古屋市中区栄4-5-16	052-684-4567
東栄町交流促進センター 千代姫荘	11・19	449-0211	北設楽郡東栄町大字中設楽字西向13-3	0536-76-0489
満腹隊	11	464-0804	名古屋市千種区東山元町2-48-205	090-1830-6385
イタリア料理 Waina	12・19	465-0068	名古屋市名東区牧の里1-1310	052-703-8017
七福堂 吾妻軒	12	489-0076	瀬戸市深川町13	0561-89-5070
Sir.F☆RAP'S（サーフ・ラップス）	13・21	441-0211	豊川市御油町西沢70 メゾン西沢A-102	0533-87-8532
モンキチ・ピッツァ	13	480-1102	長久手市前熊原山244	0561-63-1226
有限会社ミズコウ Sengiku-Food	14	507-0073	多治見市小泉町4-90	0572-29-3715
道の駅 どんぐりの里いなぶ	14・24	441-2522	豊田市武節町針原22-1	0565-82-3666
ピッツェリア うちのごはん	15・20	441-2521	豊田市桑原町上中村355-1	0565-82-3636
社会福祉法人飛翔てふてふ	15	468-0055	名古屋市天白区池場2-1005	052-800-5960
かゞ庵	16	441-2521	豊田市桑原町上中村355-4	0565-82-3556
メガケバブ 有限会社 ブルートルコ	16	456-0004	名古屋市熱田区桜田町14-19	052-871-6626
道の駅 アグリステーションなぐら	17	441-2431	北設楽郡設楽町西納庫字森田32	0536-65-0888
ネバーランド株式会社	17	395-0701	長野県下伊那郡根羽村4918-1	0265-49-2880
有限会社たばこ屋商店	18	441-2522	豊田市武節町屋敷179-1	0565-82-2160
ケイズワークス	18	488-0001	尾張旭市旭台2-4-15	0561-41-8034
寿司と和食の店 つたや	22	441-2522	豊田市武節町屋敷161	0565-82-2167
パスタ屋 バルカ	22	470-0155	愛知郡東郷町春木西羽根穴2225-4 ｲｰｽﾄﾌﾟﾗｻﾞいこまい館内	0561-39-5334
稲武商工会青年部	23	441-2513	豊田市稲武町タヒラ1-4	0565-82-2640
道の駅 つくで手作り村	23	441-1414	新城市作手清岳字ナガラミ10-2	0536-37-2772

② ジビエ販売店

店　　名	〒	住　　所	電話番号
株式会社三河猪家	441-1301	新城市矢部字広見53-5	0536-22-4429
中部猟踊会	444-3621	岡崎市夏山町字外田2-6	0564-82-3638

発行年月日　：　平成 26 年 2 月 9 日

編　　集　：　**NPO法人ボランタリーネイバーズ**

〒461-0005　名古屋市東区東桜2-18-3-702

TEL：052-979-6446　FAX：052-979-6448

E-mail：vns@vns.or.jp　URL：http://www.vns.or.jp