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。