

自 民 党 ジ ビ エ 議 連 試 食 会

4月23日(木) 17時～ 於：自民党本部 リバティ2・3

Menu du jour



試食会にお越しいただきまことにありがとうございます。

本日は、食べやすいクセのない仕上がりと、ジビエの持つ食べ応え、ボリューム感を味わっていただける料理を取り揃えました。鹿、猪の肉ならではの食味をご堪能ください。

鹿肉のポワレ リンゴのコンポート添え

クラシックスタイルと真空低温調理 2つの調理方法で

—クラシックスタイル—

加熱すると硬くなりやすいジビエですが、古くから伝わるフレンチの技法により、低温でじっくり調理すると驚くほどしっとりやわらかく、臭みも感じないお料理になります。

—真空低温調理—

真空低温調理もジビエをおいしく仕上げる技法です。全農子会社の(株)ピュアディッシュにて製造しました。

—リンゴのコンポート—

真空低温調理で、時季はずれまで保存したものと落下したものでシャキシャキとした生の食感が楽しめます。

🍷 シャトー・レ・キャトル・フィーユフレシア・ルージュ

猪のリエット 鹿児島産焼酎風味 バケットを添えて

猪肉と野菜、ラードでじっくり炒めてからペーストに。本来は白ワインですが、鹿児島産の猪に合わせ、地場の焼酎を使用しました。売れ残がちなウデ、スネ、端材を活用したメニューです。

🍷 伊佐美

猪肉の鹿児島風味噌煮込み

小里議員の郷土の味。白みそ仕立てで黒砂糖が隠し味です。猪の骨を一緒に炊くことで濃厚なダシが出ます。

🍷 森伊蔵

蝦夷鹿のテリーヌ ピクルス添え

蝦夷鹿の挽肉を調味料やスパイスと合わせて型に詰め、低温のオープンでじっくりと焼き上げました。おつまみ向けの一品。

🍷 '13 ジャパンプレミアムシャルドネ

La boisson d'aujourd'hui

～ 今日のお飲物 ～

《ワイン》 シャトー・レ・キャトル・フィーユフレシア・ルージュ (赤/仏・ロヌ)
'13 ジャパンプレミアムシャルドネ
(白/サントリーワインインターナショナル)

《焼 酎》 森伊蔵 (鹿児島)
伊佐美 (鹿児島)

《ビール》 キリン一番搾り
(キリンビールマーケティング長野支社《ジビエ振興協議会会員企業》)

※オススメのジビエとお酒のマリアージュを 🍷 で記しています。ぜひお試しください。

鹿肉のソーセージ

JR 東日本のエキナカでホットドックとして提供したものの、鹿肉と豚の脂を使い、肉の味わいを活かしています。添加物を使わず、滑らかな食感を実現しました。

🍷 シャトー・レ・キャトル・フィーユフレシア・ルージュ

オーベルジュ・エスポワール自家製 鹿肉のサラミ

蓼科の冬場の寒さを利用して作る、自家製のサラミです。時間が作り出す濃厚な味わいをお楽しみください。

🍷 森伊蔵

猪の肉豆腐

猪のウデやモモ肉などを使ったすき煮は、2014年秋のJR 東日本エキナカで開催された「ジビエフェア」に提供したレシピ。パサつきやすい部位ですが、真空低温調理で柔らかく仕上げました。

🍷 伊佐美

鹿肉のカレー

鹿の前足やクビなどのスジ肉を活用したメニュー。真空低温調理でプリプリとした食感に。2010年よりJR 東日本エキナカで毎秋開催されている「信州ジビエフェア」に提供されているメニューです。

🍷 '13 ジャパンプレミアムシャルドネ

猪肉のカレー

猪バラ肉のスライスを使ったカレーです

🍷 森伊蔵

その他おつまみ等



～ 缶詰について～

鹿肉と根菜類のコンフィ

鹿のスジやモモ肉、ニンジン、ジャガイモをシンプルに塩で調味し、オリーブオイルの中で加熱したコンフィです。鹿肉の豊富なタンパク、鉄分を効率よく摂取できるような工夫を加え、目の疲労に効果のあるビタミンAも盛り込みました。効果的な行動食・保存食としてご活用いただける缶詰です。機能面だけでなく「美味しいジビエ」にもこだわって仕上げました。

※詳細は別添の「缶詰について」をご参照ください。