

# Mie gibier

みえジビエとは、三重県が実施する「みえジビエフードシステム登録制度」に登録された事業者が扱う県内で捕獲された野生の鹿肉及び猪肉のこと。三重県では、より安全に美味しくお召し上がり頂く為に「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」を策定。捕獲から解体処理、加工、調理、流通に至るまで徹底的に管理し、提供しています。

鹿肉や猪肉は、その栄養価の高さや味そのものから近年注目度がアップしています。牛肉と比べて、鹿肉は、高タンパクで低カロリー、さらに鉄分やミネラルを多く含んでおり、また、猪肉には、ビタミンB群が多く含まれています。みえジビエの鹿肉・猪肉を是非、ご賞味下さい。

～Recipe 監修～



Trattoria Yamakawa オーナー山川裕之シェフ

大学卒業後、単身イタリアフィレンツェに。5つ星ホテル「アストリアホテル」の厨房にて修業スタート。4年間、計5店舗で修業し帰国。東京のレストラン数軒での修業を経て、30歳で帰郷し、自身のお店「Trattoria Yamakawa」をオープン。三重の食材を使いながらイタリアの郷土料理をストリートに出していく本格イタリアンレストランで、地元鈴鹿サーキットで開催されるF1の時期には連日、本場の味を求めたイタリア人客で満席となっている。

Trattoria Yamakawa

トラットリア ヤマカワ  
三重県鈴鹿市算所3-20-5  
TEL 059-378-0280

特定非営利活動法人  
みえジビエ  
推進協議会

<https://www.miegibier.com/>



みえジビエ  
レシピ集

本格イタリアンシェフ監修レシピ  
お店の味をご自宅で





### 材料(2人分)

本商品 鹿肉のつみれ160g…1袋  
 モッツアレッチャチーズ…50g  
 粉チーズ入りパン粉…小麦粉100g、粉チーズ20gで混ぜる  
 小麦粉、卵、揚げ油…適量 (出来れば目のこまかいもの)

- ① モッツアレッチャチーズを1.5センチ角に切り、解凍した本商品の鹿肉のつみれに入れて丸める。
- ② 小麦粉、溶き卵にくぐらせ、粉チーズ入りパン粉をまわす、180℃の油でカラッと揚げたら完成。

### みえジビエ鹿肉の ライスコロツケ



### 材料(2人分)

本商品 鹿肉の味付け焼肉180g…1袋  
 お米…100g  
 玉葱のみじん切り…10g  
 小麦粉、卵、パン粉、揚げ油…適量  
 塩、コショウ…少々  
 バター…20g×2  
 粉チーズ…40g  
 固形ブイヨンスープの素…1個  
 水…300ml

- ① 解凍した本商品鹿肉の味付け焼肉を焼き、冷まして包丁でざく切りにする。
- ② バター20g×1で玉葱のみじん切りを炒め、軽くしんなりしたらお米を生のまま入れて炒める。
- ③ 全体がなじんだら、①と水、ブイヨンスープの素を入れ中火にかけお米に火を通す。お米がまだ固いようでしたら少し水を入れて好みの硬さになったらバター20g×1、粉チーズ、塩、コショウで味を整える。出来上がりは水気のない状態です。
- ④ ③をバットに広げ冷やし、団子状に丸め、粉、卵、パン粉をつけて180℃の油でこんがり揚げたら完成。



### 材料(1人分)

本商品 鹿肉のハンバーグ150g…1個  
 生クリーム…200ml  
 バルサミコ酢…100ml  
 ハンバーグを包む用の生ハム…適量  
 蜂蜜…10g  
 塩…2つまみ程

- ① 解凍した本商品鹿肉のハンバーグを両面カリッと焼く(この時中まで火は通ってなくてもOK)生ハムで焼いたハンバーグを包み、180℃のオーブンで10分火を通す。
- ② 鍋に生クリーム、塩2つまみ(味を見ながら調整して下さい)を入れ火にかけ、①のハンバーグを入れて軽く煮詰める。
- ③ 別鍋にバルサミコ酢、蜂蜜を入れて5分程、弱火～中火で焦げないように気をつけながら火にかけて軽くとろみをつけ冷ます。
- ④ ②をお皿に盛り上から③をかけて完成。

Trattoria Yamakawa 山川 裕之シェフ考案レシピ

### 材料(2人分)

本商品 鹿肉の味付けミンチ160g…1袋  
 バター…10g  
 小麦粉…10g  
 牛乳…100cc  
 粉チーズ…適量  
 お好みで季節の野菜やショートパスタ

### みえジビエ 鹿肉のグラタン



- ① 解凍した本商品鹿肉の味付けミンチをソテーする。季節の野菜やショートパスタを入れる場合はこのタイミングで野菜をソテーし、ショートパスタを茹でて準備しておく。
- ② ベシヤメルソースを作る。バターを鍋に入れ火にかけ、バターが溶けて泡が出て、泡の目が細かくなってきたら、一気に小麦粉を加えかき混ぜ、粉気を飛ばす。(初めは粉っぽいのが、ゆるくなってきたらOK)
- ③ ②に沸騰させた牛乳を少しずつ加え、3分程弱火にかけながら、かき混ぜたらソースは完成。
- ④ ③のソースに①を入れ、耐熱容器に入れて、上から粉チーズをたっぷりふりかけ、180℃のオーブンで(オーブントースターでも可)10分程焼き綺麗な焼き色が出来たら完成。

みえジビエ鹿肉の煮込みハンバーグ  
 ～モデナ風～