

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～



中国名菜しらかわ オーナー白川貴久シェフ

大阪あべの辻調理師専門学校卒業。大阪の中国料理店にて勤務後、本物を学ぶために中国各地、台湾、香港のホテルや名店で料理を学ぶ。2007年に自身のお店「中国名菜しらかわ」を開業。その後2019年中国料理アジアシェフ大会牛肉部門で金賞を受賞と同時に「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」に掲載された。近年ではアメリカの美術館で有名ワインナリー、料理、アートのコラボイベントや、料理学校で特別講師を務める他、世界各地で活躍する中国料理シェフが集結した慈善団体が毎年行われる国際チャリティイベントに日本代表として参加する等、幅広く活動を行っている。これまでみえジビエをはじめ、三重県産食材を使用した数多くのメニューを開発し、地域の食の活性化にも取り組んでいる。

中国名菜しらかわ

三重県亀山市みずほ台14番地の318

TEL 0595-83-0397

特定非営利活動法人
みえジビエ
推進協議会

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



Mie gibier
みえジビエ

みえジビエ
レシピ集

本格中華シェフ監修レシピ
お店の味をご自宅で

みえジビエ
鹿肉のカレーチャーハン



材料(2人分)

本商品 鹿肉のミンチ…100g
ごはん(温めておく)…400g
溶き卵…2個
ピーマン…1個
玉ねぎ…1/2個
人参…1/4個

カレー粉…小さじ2
塩、コショウ…少々
豆板醬…小さじ1/2
マヨネーズ…小さじ1

- ① ピーマン、玉ねぎ、人参をみじん切りにする。
- ② 鍋に油を入れ解凍した本商品鹿肉のミンチをよく炒める。火が入りはじめ鹿肉がパラパラになってきたら①の野菜を入れて炒め、カレー粉、塩、コショウ、豆板醬で味を入れて別皿に移しておく。
- ③ 溶き卵とご飯、マヨネーズを混ぜ合わせておく。
- ④ 鍋を十分に熱して油をひいて③を炒める。
- ⑤ パラパラになったら②を入れて炒めて完成。

シェフからのワンポイント

ご家庭で作る場合は、④の工程の時に鍋を火から離さず振らずに木べらで炒めたほうがパラパラになりやすいです！

材料(2人分)

本商品 鹿肉のミンチ…100g
絹ごし豆腐(300g)…1丁
にんにく(みじん切り)…1片
長ネギ(みじん切り)…1/2本

<肉みそ味付け用>

油…適量
酒…小1
醤油…小1
甜麵醬(テンメンジャン)…小1

<煮込み味付け用>

豆板醬…小さじ2
醤油…大さじ2
鶏がらスープ…250cc
ラー油…お好み
水溶き片栗粉…適量

- ① 豆腐を2cm角に切り、鍋にお湯を沸かし豆腐を入れ再沸騰させてボウルにお湯ごと移して保温しておく。
- ② 別鍋に油を適量入れ、解凍した本商品鹿肉のミンチを炒め、水分がなくなり色が変われば、酒、醤油、甜麵醬(テンメンジャン)を加え炒める。
- ③ ②に豆板醬、にんにくを加え弱火で香りが出るまで炒めてスープ、醤油、①の豆腐の水けを切って加え弱火で煮込む。
- ④ ③に長ネギを加え水溶き片栗粉でとろみをつけラー油を加えて器に盛ったら完成。

シェフからのワンポイント

お好みで四川山椒を加えるとより本格的な麻婆豆腐になります！
水溶き片栗粉は数回に分けて加えましょう！
豆腐を春雨に変えて麻婆春雨にしても美味しくいただけます。
春雨の場合は水溶き片栗粉は少量にしましょう。

中国名菜しらかわ 白川貴久シェフ考案レシピ



みえジビエ

鹿肉の麻婆豆腐

