# 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～

銀次郎～ginjiro～　オーナー出口直希シェフ

伊勢調理専門学校卒業後、伊勢や松阪の飲食店を経て伊勢の名店「フランス料理ボンヴィヴァン」へ。料理を学ぶかたわらソムリエ資格を取得。東京、京都で修行後、2005年当時28歳で日本最年少シニアソムリエを取得し、翌2006年に「ミュゼ ボン ヴィヴァン」のシェフに。
そして2015年より代表取締役社長に就任。2017年NPO法人みえジビエ推進協議会設立と同時に副会長に就任。三重のジビエとワイン文化の普及にも力を入れる。2020年ミシュランガイド東海版にビブグルマンとして掲載。同年ミシュランと並ぶ強い影響力を持つレストランガイドゴ・エ・ミヨにも掲載される。
2023年には新店舗「銀次郎~ginjiro~」をopen。

**銀次郎～ginjiro～**

三重県伊勢市小俣町明野１０７７

TEL 0596-63-6766

**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

本格フレンチシェフ監修レシピ
お店の味をご自宅で

# みえジビエ 鹿肉のハンバーグと椎茸のファルシ スパイスとフルーツのBBQソース

銀次郎~ginjiro~　出口直希シェフ考案レシピ

mie gibier みえジビエ

## 材料（1人分）

本商品　鹿肉のハンバーグ150g…1個
椎茸大…3個
麩…3個
ケチャップ…小さじ3
とろけるチーズ…3枚
お好みのハーブ（タイムやローズマリー等）
水溶き片栗粉…少々（BBQソース用）
EXヴァージンオリーブオイル…適量

（A）BBQソース
パインジュース…90g（90ml）
オレンジジュース…130g（125ml）
醤油…170g（150ml）
蜂蜜…50g（大さじ2と1/2）
にんにくすりおろし…3g（1片程）
生姜すりおろし…8g
（にんにくの2.5倍量程）
ケチャップ…小さじ2
シナモンパウダー…小さじ1
スターアニス（八角）…2個
お好みでブラックペッパー

① （A）の材料を全て小鍋に入れ火にかけ、沸騰したらアクを取り弱火にして15分～20分程、半量になるまで煮詰め、少量の水溶き片栗粉で少しだけとろみをつける。

② 椎茸の軸を取り笠の内側を上にして、手で粗く砕いた麩をのせ、その上にケチャップを小さじ1ずつかける。

③ 解凍した本商品 鹿肉のハンバーグを3等分にして麩とケチャップを隠すようにハンバーグを詰める。
その上にチーズとハーブをのせ耐熱皿に並べてオーブントースター（オーブンでも可）で20分程火が通るまで焼く。（金串を刺し3秒数え、すぐに下唇に当てる。熱ければ火が通っていて、冷たいとまだ生の状態。）

④ お皿に焼けたファルシを盛り付け、お好みのサラダを添える。①のソースに香りの良いEXヴァージンオリーブオイルを入れて軽く混ぜお皿にかける。

**シェフからのひとこと**

BBQソースは肉や魚介類、野菜と何にでも合う万能ソースです！

# みえジビエ鹿肉の塩麹漬入り 野菜のブイヨンスープ ～南仏風～

## 材料（2人分）

本商品　鹿肉の塩麹漬け60g…1袋
玉ねぎ小…1/2個
人参小…1/2本
セロリ…1本
パプリカ…1/2個
椎茸…2個
にんにく…1片（みじん切り）
生姜…にんにくと同量（みじん切り）
ベーコン…40g
トマトペースト…小さじ1程（お好みで量で）
チキンコンソメの素…少々
その他、大根やキャベツ、白菜等お好みで
水…1.5ℓ
フレッシュハーブ（バジルやパセリ）
塩、コショウ　サラダ油　EXヴァージンオリーブオイル　少々

① 野菜とベーコンを全て1～3センチ大にカットする。

② 大き過ぎない鍋にサラダ油とにんにくのみじん切りを入れ中火で焦がさないように、軽く色付くくらいに火を入れる。そこに生姜のみじん切りを入れさらに火を入れていく。

③ 生姜に軽く火が通ったら「玉ねぎ、人参、セロリ」の香味野菜のみを鍋に入れ中火でじっくり炒める（ポイントです）

④ 水分と味を引き出したらベーコンを入れさらに炒める。

⑤ 火から鍋を離し、トマトペーストを入れ軽く炒める。（絶対に焦がさない。炒めることでツンとしたトマトの酸味がなくなります。）

⑥ ⑤に水を注ぎ入れ強火にかけ、椎茸やその他の野菜とチキンコンソメの素を入れ沸騰させる。軽く塩、コショウを入れ沸いたら最初に出るアクを取る。

⑦ 弱火にして15～20分程煮る。最終的に塩、コショウで味を決め（お好みで砂糖少々）解凍した本商品 鹿の塩麹漬け1袋と粗く刻んだバジル等を入れ1分煮る。

⑧ スープ皿に盛り付け、上からEXヴァージンオリーブオイルをかけて完成。

**シェフからのひとこと**

お好みでパルメザンチーズやハーブ、パスタやマカロニ等、
茹で時間が短い物をスープの中で一緒に煮ても美味しいです！
田舎あられをちらしてトッピングするのもおすすめです。