

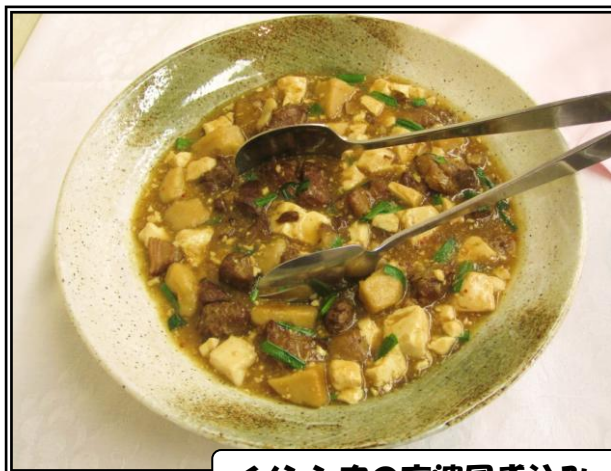
～ジビエ(イノシシ肉)料理レシピ(料理店向け)～



イノシシ肉の昆布巻き



イノシシ肉と加積りんごの赤ワイン煮込み
県産さといものピューレ仕立て



イノシシ肉の麻婆風煮込み



イノシシ肉と県産野菜を詰め込んだ
ふっくらピカタ
リンゴとトマトのソース



イノシシ肉と梨のピリ辛炒め
蒸しパン添え

※ イノシシ肉を調理する際には、必ず中心部まで十分に加熱してください。

シビエ(イノシシ肉)料理レシピ(料理店向け)

氏名	パレブラン高志会館 松田 勝
----	----------------

1 料理名

イノシシ肉の昆布巻き

2 使用食材 (4人分)

イノシシ肉(もも)	600g		
昆布(昆布巻き用)	適量	砂糖	20g
竹の皮	適量	濃口醤油	100cc
生姜(輪切り)	15g	味醂	100cc
富山しろねぎ(青い部分)	40g	酒	適量
煮汁と水を足した出汁	1,000cc	水	適量

<利用した富山県産食材>

昆布、富山しろねぎ

3 調理方法

- ① イノシシ肉を適当な大きさに切り分ける。
- ② 鍋に湯を沸かし、①の肉を入れ茹でこぼし、水に晒す。
この工程を2～3回繰り返す。
- ③ 鍋に②の肉を入れ、たっぷりの湯と酒(湯に対して2割の量)を入れ、ガーゼで包んだねぎ(青い部分)と生姜を入れ、コトコトと約3時間煮る。
(灰汁をこまめに取り、煮汁が少なくなったら湯を足す。)
- ④ ③を鍋ごと一度冷ます。
- ⑤ 昆布を水に漬けてもどす。
- ⑥ ④の鍋から肉を取り出し、⑤の昆布で適当な大きさに巻く。
肉を巻いた昆布を竹の皮で2～3箇所留める。
- ⑦ 鍋に⑥を入れ、煮汁と水を足した出汁1,000ccと砂糖を入れ約20分間煮る。
- ⑧ ⑦に醤油と味醂を入れ、キッチンペーパーで落とし蓋をし、弱火で2～3時間煮続ける。
途中で煮汁が少なくなったら、少しづつ湯を足す。
- ⑨ 昆布がすっかり柔らかくなって煮汁が煮詰まり、丁度よい味加減になったら火を止め、そのまま冷ます。

4 料理のアピールポイント

イノシシ肉の固さ、臭みが気にならない様に工夫しました。
昆布をよく食べる富山県らしい料理です。

5 料理(4人分)の材料費 (イノシシ肉以外)

約 800 円

6 料理(4人分)にかかる時間

約 7 時間

ジビエ(イノシシ肉)料理レシピ(料理店向け)

氏名	オークスカナルパークホテル富山 勢堂 正造
----	-----------------------

1 料理名

イノシシ肉と加積りんごの赤ワイン煮込み 県産さといも のピューレ仕立て

2 使用食材 (4人分)

イノシシ肉(ロース) 600g

<漬け汁>①	赤ワイン	720cc
	野菜 (にんじん、玉ねぎ、セロリ)	3品合わせて 200g
	香辛料	にんにく 2片
		タイム、ローリエ、パセリ軸、ブラックペッパー 少々

薄力粉	適量	さといも	100g
フォン・ド・ヴォー	1ℓ	玉ねぎ	50g
パンチェッタ(塩漬け豚)	100g	牛乳	200cc
りんご	2個	バター	適量
シャンピニオン	8個	パセリ(みじん切り)	適量
ペコロス	4個	塩、胡椒	適量

<利用した富山県産食材>

加積りんご、さといも(上市町)、にんじん(富山市)、玉ねぎ(となみ野)

3 調理方法

- ① イノシシ肉を角切りにし、赤ワインにカットした野菜、香辛料、すりおろしたりんご1個を入れた<漬け汁>①に一晩漬ける。
- ② 肉と野菜を<漬け汁>①から上げ、薄力粉をまぶし、フライパンでそれぞれ焼き色を付け、鍋に移す。
焼き色を付けたフライパンに残りの赤ワインを注ぎ、旨みをこそげ落として鍋に入れる。
- ③ ②の鍋に<漬け汁>①、フォン・ド・ヴォーを加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。
- ④ 鍋から炊き上がった肉と野菜を取り出し、ソースは漉しておく。
- ⑤ 別の鍋に、パンチェッタ70gを炒めて、シャンピニオン、ペコロス、皮を剥いたりんご1個を加え、塩、胡椒し炒める。
④のソースと肉を加え軽く煮込む。
- ⑥ ⑤の鍋とは別に、皮を剥いた さといも と玉ねぎ、少量のパンチェッタ30gを炒めた後、柔らかくなるまで牛乳で炊き、ピューレに仕上げる。
- ⑦ 肉とりんごの煮込みを盛り付け、さといも のピューレとパセリをかけて完成。

4 料理のアピールポイント

イノシシとりんごの秋ならではの料理。
県産の根菜との相性もよく、フルーティな料理です。

5 料理(4人分)の材料費 (イノシシ肉以外)

約 900 円

6 料理(4人分)にかかる時間

約 120~150 分

ジビエ(イノシシ肉)料理レシピ(料理店向け)

氏名	名鉄トヤマホテル 東崎 貴明
----	----------------

1 料理名

イノシシ肉の麻婆風煮込み

2 使用食材 (4人分)

イノシシ肉	300 g		
さといも	2個	豆板醤	小さじ1/2
絹ごし豆腐	1丁	酒	小さじ2
にんにく(みじん切り)	少々	濃口醤油	大さじ3
生姜(みじん切り)	少々	中華スープ	1,000cc
アルギットにら	1/4束	砂糖	小さじ3
富山しろねぎ(みじんぎり)	1/4本	サラダ油	少々
		胡椒	少々
		ゴマ油	少々
		水溶き片栗粉	少々

<利用した富山県産食材>

さといも(南砺市山野地区)、絹ごし豆腐(県産大豆使用)、富山しろねぎ、アルギットにら

3 調理方法

- ① イノシシ肉は3cm角に切り、5分程ゆでる。
- ② さといもは皮をむき2cm角に切り、串が通る程にゆでる。
絹ごし豆腐も2cm角に切る。
- ③ 鍋を熱し、サラダ油をひき、にんにく、生姜を豆板醤で弱火で炒める。
- ④ ③の鍋に酒、醤油、中華スープ、砂糖の順に入れ、①の肉も入れ、1度沸騰させた後、1時間程、弱火で煮込む。
- ⑤ ④の中に②を入れて煮込み、味見をして調節し、胡椒を入れる。
- ⑥ ⑤の中にアルギットにらを入れて、水溶き片栗粉を少しずつ加える。
程よいとろみになったら、ゴマ油を加え、仕上げる。

4 料理のアピールポイント

イノシシ肉は脂の部分は火を通して固いので、生姜、にんにくなどを加えて1時間程煮込むことで、臭みもなく柔らかく仕上がります。
新しい感覚で、富山らしい料理になっています。

5 料理(4人分)の材料費 (イノシシ肉以外)

約 500 円

6 料理(4人分)にかかる時間

約 90 分

ジビエ(イノシシ肉)料理レシピ(料理店向け)

氏名	とやま自遊館 利光 登
----	-------------

1 料理名

イノシシ治部煮

2 使用食材 (4人分)

イノシシ肉(ロース)	200g		
すだれ麩	80g	小麦粉	50g
ほうれん草	80g	出汁	300cc
紅葉麩	20g	醤油	50cc
絹さや	8枚	酒	10cc
山葵	少々	砂糖	70g

<利用した富山県産食材>

ほうれん草(高岡市)、絹さや

3 調理方法

- ① イノシシ肉は10g程度に切り、包丁でたたき繊維を切り、小麦粉をつける。
- ② すだれ麩はぬるま湯で戻し、出汁、醤油、酒、砂糖にてひと煮立ちさせる。
- ③ ②に肉を入れ、手早く煮て、残り汁に小麦粉と山葵を入れ、とろみを付ける。
- ④ ほうれん草は色良くポイルし、巻簾にまいてカットする。
紅葉麩と絹さやは湯通しする。
- ⑤ 以上をきれいに盛り付ける。

4 料理のアピールポイント

包丁で繊維を切ることにより柔らかさが出ます。
治部煮というネーミングで郷土料理らしさを出し、ほっとする味に仕上げました。

5 料理(4人分)の材料費 (イノシシ肉以外)

約 1,056 円

6 料理(4人分)にかかる時間

約 10 分

ジビエ(イノシシ肉)料理レシピ(料理店向け)

氏名

電気ビルレストラン 堂田 貴史

1 料理名

イノシシ肉と県産野菜を詰め込んだ ふっくらピカタ りんごとトマトのソース

2 使用食材 (4人分)

イノシシ肉(ロース) 200g
イノシシ肉(バラ) 160g
塩、胡椒 適量
にんじん 1/2本 (ピカタと付け合わせで使用)
りんご 1個 (付け合わせとソースで使用)
にんにく 50g (付け合わせとソースで使用)
オリーブオイル 80CC (ピカタとソースで使用)

<付け合わせ>

カブ 1個、ほうれん草 80g、バター 30g

<仕上げ>

ベビーリーフ 適量、スプラウト 1パック

<ピカタ>

ピカタ用野菜 [蓮根 1/3本、さといも 2個、ねぎたん 1本、生椎茸 2個]
はくさい 4枚
粒マスタード 20g
卵 6個
パン粉 適量
片栗粉 適量
豆乳 50cc
パセリ(みじん切り) 20g
小麦粉 適量

<りんごとトマトのソース>

玉ねぎ 1/4個 ホールトマト 400g
白ワイン 30cc ブイヨンスープ 200cc
ハチミツ 10g

<利用した富山県産食材>

はくさい(高岡市)、卵、ねぎたん(射水市)、にんじん(高岡市)、さといも(南砺市)、生椎茸、スプラウト、蓮根、加積りんご

3 調理方法

(ピカタを作る)

- ① はくさいを塩茹でし氷水で冷ます。
- ② 薄くたたいたロース薄切り肉に、粒マスタードを塗り2枚ではさむ。
- ③ 小サイコロにカットしたピカタ用野菜とにんじんをフライパンでソテーし、塩、胡椒し冷ます。
- ④ バラ肉をミンチにしボールに入れ、③と卵、パン粉、片栗粉、豆乳を加え軽く混ぜ合わせる。
- ⑤ ミンチを、①のはくさいで包み、次に②で形よく丸く包む。
- ⑥ パセリを入れた卵をよくときほぐし、小麦粉をまぶした⑤をくぐらせる。
- ⑦ フライパンにオリーブオイルを注ぎ入れ、⑥を軽くきつね色に焼く。
- ⑧ 180℃のオーブンに入れ、約5分火入れする。

(付け合わせ)

- ① カブをカットしバターと塩で茹でたあと、フライパンで色よくソテーする。
- ② りんごを輪切りにして種を取り、フライパンでバターソテーする。
- ③ 千切りにした にんじん を油で素揚げし、塩、胡椒する。
- ④ ほうれん草を にんにく とバターでソテーし塩、胡椒する。

(りんごとトマトのソースをつくる)

- ① にんにく、玉ねぎをみじん切りする。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ にんにく を炒め香りを出し、玉ねぎを加えて炒め、少量のハチミツを加え、更に炒める。
- ③ 白ワインを注ぎ入れ水分が少なくなるまで、ゆっくり煮詰める。
ブイヨンスープとホールトマトを加え入れ、酸味がまろやかになるまで、ゆっくり煮る。
付け合わせで残った りんご をすりおろして加え、少し煮て塩、胡椒をして味を整える。

<仕上げ>

- ① 皿にソースを流し、ほうれん草を置き、ピカタを盛り、りんごのバターソテーを乗せる。
- ② ピカタのまわりにカブを置き、ベビーリーフを散らす。
- ③ にんじんの素揚げとスプラウトを乗せ、完成です。

4 料理のアピールポイント

たっぷりの県産野菜とコクと旨みのあるイノシシ肉とをピカタにして、溶け込んだ旨み、風味を閉じ込め、味を逃さず、ふっくらと調理した料理にしました。

ソースには県産の少し酸味のあるりんごとハチミツを加えたトマトソースを作り、ピカタから溢れ出る肉汁や旨味が混ざり合い、猪肉の旨味を十分に味わえるようにしました。

県産野菜をそれぞれ、煮る、焼く、揚げる、で食感のコントラストをだし工夫をしました。

5 料理(4人分)の材料費 (イノシシ肉以外)

約 1,540 円

6 料理(4人分)にかかる時間

約 40 分

シビエ(イノシシ肉)料理レシピ (料理店向け)

氏名

パレブラン高志会館 栗田 高文

1 料理名

イノシシと梨のピリ辛炒め 蒸しパン添え

2 使用食材 (4人分)

イノシシ肉(細切り) 200g

<肉の下味>④

酒、塩、胡椒、全卵 各適量

梨(拍子木切り) 1/2個
富山しろねぎ(斜めの細切り) 50g
生姜(細切り) 少々
たかの爪 少々
きゅうり(千切り) 1/4本
酢 小さじ1
油 少々

<盛りつけ食材>⑤

レモン(スライス) 適量
キウイ(スライス) 適量

<利用した富山県産食材>

梨、富山しろねぎ、きゅうり(富山市)

<合わせ調味料>⑥

紹興酒 大さじ1
鶏がらスープ 大さじ2
ケチャップ 小さじ1
練り胡麻 小さじ1
砂糖 小さじ 1/2
粉山椒 少々
胡麻油 少々
生姜(みじん切り) 少々

<蒸しパン(ホイカツ)> 4個分

薄力粉 150g
ベーキングパウダー 1g
ドライイースト 1g
砂糖 小さじ 小さじ1
ぬるま湯 30cc+60cc
サラダ油 少々

3 調理方法

- ① <下味>④をつけたイノシシ肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ② 鍋に油少々とたかの爪を入れ、香りを出し、しろねぎ、生姜、肉、<合わせ調味料>⑥を加えて、強火で炒める。
- ③ 仕上がる寸前に梨を加えてからめ、酢を加える。
- ④ <盛りつけ食材>⑤とともに、肉を皿に盛り、きゅうり、蒸しパンを添える
- ⑤ 蒸しパンに、肉と梨、きゅうりをはさんでお召し上がりください。

<蒸しパン(ホイカツ)>

- ① ぬるま湯30ccに砂糖、ドライイーストを混ぜ、よく溶かす。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ぬるま湯60ccを少しずつ加え、練る。
- ③ ②に①を加え、よく練り、ラップをして温かい場所に置き、40分間ねかす。
- ④ ③が発酵して膨らんだら、もう一度練り、ガスを抜く。
- ⑤ 30gずつに分けて丸め、押えて直径6cmにする。
うすくサラダ油を塗り、半分に折り、軽く押さえる。
- ⑥ 皿に移し、ラップをして20分間置く。
- ⑦ ラップを外して10分間蒸す。

4 料理のアピールポイント

肉と果物を組み合わせて、さっぱりとした味わいに仕上げています。
女性にも食べやすく、お酒を飲まれる方にもおすすめの一品です。

5 料理(4人分)の材料費 (イノシシ肉以外)

約 490円

6 料理(4人分)にかかる時間

約 30分