

元祖 ししコロツケ

(株) 三河猪家

材料 (20個分)

じゃがいも	1kg
猪ミンチ肉	150g
タマネギ	中2個
塩・こしょう	少々
旨味調味料	少々
バター粉	適量
パン粉	適量



調理手順

- ①じゃがいもを蒸して皮をむいてつぶす。
- ②猪ミンチとタマネギを別々に炒める。
- ③①と②を合わせて塩・こしょう、旨味調味料を入れ、よく混ぜる。
- ④成形して、バター粉、パン粉を付けて、油で揚げる。

ここで買える、食べられる

- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問い合わせください。
新城市矢部字広見53-5
(株)三河猪家
Tel 0536-22-4429 定休日 水曜日

ちょっと一言

- 油で揚げる温度は180℃です。
- バター粉が無い場合は小麦粉と卵で代用してください。

イノシシの酒粕なべ

寿司と和食の店 つたや

材料（10人分）

猪肉	1kg
サラダ油	大さじ2
冬瓜	1個
じゃがいも	8個
タマネギ	5個
人参	5本
酒粕（蓬莱泉吟醸工房）	300g
塩	大さじ2強
しょう油（半田市）	大さじ1強
信州味噌	大さじ1



調理手順

- ①猪肉は3cm角に切り、フライパンにサラダ油を引き、よく炒める。
- ②冬瓜・じゃがいも・タマネギ・人参は一口大に切り分ける。
- ③鍋に①で炒めた猪肉をいれ、隠れるくらいの水を加えてあくを取りながら20分ほど煮込む。
- ④②で切り分けた野菜を鍋に入れ再び水を加え、野菜類が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤酒粕・塩・しょう油・味噌を入れ味を調え、15分ほど煮込む。
- ⑥好みにより、刻みねぎ・七味唐辛子などを加えるとよい。

ここで食べられる

- 寿司と和食の店 つたや で食べられます。
豊田市武節町屋敷161
Tel 0565-82-2167 定休日 月曜日
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」に参加しています。イノシシの酒粕なべを食べてスタンプをゲットしてください。（平成29年3月31日まで）

👑 「ジビエ・グルメ・グランプリ2016」準グランプリ

お好み焼・ぼたん

(有)ムラヤマ タコ焼八丁

材料 (10人分)

A 具材	スライス猪肉	500g
	猪肉粗挽きミンチ	200g
	キャベツ	1.5kg
	天かす	300g
	かつお節	10g
	ねぎ(みじん切り)	適量
	マヨネーズ	適量
	B 生地	小麦粉
ココナッツミルク		50ml
出汁		300ml
玉子(中玉)		1個
宇宙芋(パウダー)		15g
すりごま		5g
C 調味料		しょう油
	味噌	5g
	鶏ガラスープの素	4g
	ニンニク	1片
	砂糖	5g
	みりん	5cc
	干切イカ	10g
	オイスターソース	3cc
	顆粒だし	10g
	出汁	20cc

* C調味料はスライス肉用、ミンチ肉用それぞれ同量を用意する



☆ 特製かけだれ(表面に刷毛で付ける)

しょう油	} 適量 1対1の割合
みりん	
砂糖(ザラメ)	
糖蜜または氷砂糖	

* 特性かけだれは、火にかけて砂糖がとけ、とろみが出たら出来上がり

調理手順

- ①スライス猪肉を湯通して、鍋にオリーブ油を薄く引き、Cの調味料で10分程度、とろ火で煮込む。(粗挽きミンチ肉も同様に煮込む)
- ②熱した鉄板にBの生地を敷き、千切りにしたキャベツ150gをのせ、その上に天かす、干切りイカをまぶすように入れ、さらに①で煮込んだ猪肉を合わせて、約50g~60gのせる。
- ③形を整えながらじっくり焼いて、ひっくり返せる状態になったら再びBの生地を薄くかけて、ひっくり返して両面焼きする。
- ④焼き上がったお好み焼に☆の特製かけだれを付け、かつお節、ねぎをちらしてマヨネーズをかけて出来上がり。

調理上のワンポイント

- 生地が多いとべたつきます。返しのタイミングに注意してください。

ここで買える、食べられる

- タコ焼八丁で食べられます。(お持ち帰りもOKです)
豊田市四郷町東畑254-1
Tel 0565-46-5169 定休日 水曜日
- 「ジビエ・グルメ・グランプリ2014」で準グランプリを獲得した「たこ焼風わいんど焼」も通年メニューです。

ちょっと一言

- 宇宙芋はどの食材にもマッチする栄養豊富野菜です。
- 宇宙芋の入手方法
生物(なまもの) 11月~2月まで販 1,000~1,500円/kg
種 芋 11月~3月末まで販売 1,500~2,000円/kg
宇宙芋パウダー 8,500円/kg
宇宙芋ペースト (冷凍) 2,500円/kg
- 宇宙芋パウダーの代わりに山芋すりおろしでもOKです。

シカ肉ジャーキー

(有)たばこ屋商店

材料 (10人分)

鹿モモ肉	1kg
赤ワイン	300cc
しょう油	200cc
砂糖	大さじ1
白こしょう	少々
黒こしょう	少々
カレーパウダー	少々
塩	4g
粉末ガーリック	少々
タバスコ	4滴
ローリエ	2枚

調味料



調理手順

- ①鹿肉を5~8ミリ幅にスライスする。
- ②①の鹿肉を調味料に一晩漬ける。
- ③②の肉の漬け汁を切って寒い外で自然乾燥する。
- ④③の肉を燻製器に入れ、サクラチップで30分スモークして出来上がり。

ここで食べられる

- (有)たばこ屋商店で食べられます。
豊田市武節町屋敷179-1
Tel 0565-82-2160 定休日 木曜日
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」に参加しています。
(平成29年3月31日まで)

ちょっと一言

- いろいろなスパイスに漬け込んであります。深い味を楽しんでください。
- 品切れの場合があると思いますので、ご来店の前にお電話してください。

いのしし朴葉一ガー

(ほおバーガー)

カントリーレストラン 溪流荘

材料 (8人分)

猪ロース肉	160g
米	2合
古代米(稲武産)	少々
片栗粉	大さじ1
白ごま	大さじ1/2
ねぎ	1本
ごぼう	40g
しいたけ	40g
こんにゃく	40g
かいわれ大根	1/2パック
合わせ味噌	50g
砂糖	25g
☆ ●ピーナッツ] 合せて50g
●くるみ	
●シーチキン	1/2缶
旨味調味料	適量
ごま油	適量



調理手順

- ①●の材料をミキサーで細かくし、☆を全て鍋に入れ弱火にかけて甘味噌を作る。
- ②古代米を混ぜてご飯を炊き、片栗粉、白ごまを入れ、ハンバーガー型(10cm)を使い16枚に分ける。
- ③②を冷蔵庫で1時間冷やしておく。
- ④フライパンにごま油をひき③を両面とも焼き、それぞれ片面にしょう油を塗る。
- ⑤猪肉を薄くスライスし、ねぎ、ごぼう、しいたけ、こんにゃくを細切りにする。
- ⑥⑤をごま油をひいたフライパンで炒め、①の甘味噌を混ぜる。
- ⑦朴葉に④、⑥、かいわれ大根をはさみ、蒸し器で2~3分蒸す。(朴葉の香りがつく)

調理上のワンポイント

- ご飯の型くずれを防ぐため、冷やしてからご飯を焼いてください。

ここで食べられる

- 通常営業では、ジビエバーベキューを提供しています。
予約時にご確認ください。
愛知県豊田市田津原町静滝17-1
カントリーレストラン 溪流荘
Tel 0565-68-3197 定休日 月曜日
HP <http://r.goope.jp/keiryuusou>
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」の参加店です。
ジビエを食べて素敵な賞品をゲットしてください。(平成29年3月31日まで)

ちょっと一言

- 朴葉が無い場合は、蒸さずに焼きのりではさみ、おにぎり風にお召し上がりください。
- ④を冷凍しておけば、いつでもライスバーガーができます。

冬野菜の猪鹿らーめん フロヴァンス風

食彩 阿蔵

材料(1人分)

猪もも肉・鹿もも肉（合わせて）	30g
むし麺(太目のもの)	100g
人参	10g
大根	20g
ねぎ	20g
ハクサイ	20g
カットマト	大さじ1
カイワレ大根	少々
塩	少々
こしょう	少々
ハーブ(オレガノ、タイム、バジル)	少々
ガーリックオイル	少々
ブイヨン	200cc



調理手順

- ①フライパンをあたためて、ガーリックオイルを入れ、肉、人参、大根、ねぎ、ハクサイ、カットマトの順に炒める。
- ②麺を湯通しして①に入れて調味料(塩・こしょう・ハーブ)で味を調えながら炒める。
- ③②にブイヨンを入れて、ひと煮立ちしたら盛り付け、カイワレ大根を添えて出来上がり。

調理上のワンポイント

- ガーリックオイルで炒めると風味が増します。

ここで食べられる

- ジビエ料理は予約にて承りますのでよろしくお願いします。
日進市北新町相野山1310
食彩 阿蔵
Tel 0561-72-8585 定休日 火曜日
- 県内のイベント出店、出張料理承っています。お気軽にお問合せください。

ちょっと一言

- お好みで、かいわれ大根の代わりにパクチーや三つ葉でも美味しいです。
- ちゃんぽん麺もよく合います。

ジビエ焼き(たこ焼き風)

sengiku-food

材料 (1人分・5個)

鹿モモ肉	40g
キャベツ	140g
ねぎ	100g
小麦粉(きぬあかり)	40g
水	130cc
出汁	少々

マヨネーズ	●トッピング	適量
かつお節		適量
紅ショウガ		適量
青のり		適量



調理手順

- ①鹿肉は2cm幅で切る。
- ②キャベツはみじん切り、ねぎは小口にカットする。
- ③小麦粉、出汁、水を混ぜ合わせる。
- ④たこ焼き器を熱くして③と②を入れ、さらに鹿肉を入れて焼く。
- ⑤形を調えながら焼いて、焼きあがったらソースをかけ盛り付ける。
- ⑥お好みで●のトッピングをする。

ここで買える、食べられる

- 冬期は、第2、第4の土、日曜日、愛知森林公園(尾張旭市)での里山市に出店しています。よろしくお願いいたします。



「ジビエ・グルメ・グランプリ2016」グランプリ

酢豚風酢鹿丼

(株)どんぐりの里いなぶ

材料 (2人分)

鹿肉		200g
梨		半玉
米(ミネアサヒ)		150g
白髪ねぎ		少々
酢	味付け用 調味料	大さじ2
ケチャップ		大さじ3
砂糖		大さじ2
しょう油		大さじ2
ごま油		適量
塩		少々
こしょう		少々
揚げ油		適量
水溶き片栗粉		適量
片栗粉		適量



調理手順

- ①鹿肉を食べやすい大きさにカットし、塩・こしょうをふり、梨をすりおろして冷蔵庫で一晩つけておく。
- ②味付け用調味料の酢、ケチャップ、砂糖、しょう油を混ぜておく。
- ③鹿肉に片栗粉をたっぷりつけ、170°Cの油で焦げない程度に、パリパリになるまで揚げる。
- ④フライパンにごま油をひき、揚げておいた鹿肉を軽く炒める。
- ⑤②の調味料で味付けをして、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- ⑥ご飯の上にかけて白髪ねぎをそえて出来上がり。

ここで食べられる

- 下記で食べられます。
豊田市武節町針原6-1
道の駅 どんぐりの里 いなぶ(どんぐり横丁)
Tel 0565-82-3666 定休日 12月~3月は毎週木曜日
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」に参加しています。
酢豚風酢鹿丼を食べてスタンプをもらい、素敵な賞品もゲットしてください。
(平成29年3月31日まで)

ちょっと一言

- タマネギ、ピーマン、人参など野菜を炒めて加えても美味しいです。
- 梨の代わりにリンゴでもOKです。

シシ鹿くるみ味噌鍋

(株)もいもり

材料 (10人分)

鹿肉	200g
猪肉	200g
☆ くるみ味噌	400g
ハクサイ	300g
ねぎ	200g
春菊	100g
シイタケ マイタケ・ブナシメジ等	各200g
☆ くるみ味噌	
くるみ	200g
赤味噌	200g
ザラメ	100g
酒	100cc
みりん	100cc



調理手順

- ①鹿肉、猪肉は1.5cm幅にスライスする。
- ②くるみ味噌を溶いたお湯で①を煮込む。
- ③ハクサイ、ねぎ、お好みのキノコ類を入れて煮る。
- ④最後に春菊を入れて出来上がり。

くるみ味噌の作り方

- ①くるみをフライパンでローストする。
- ②くるみをみじん切りにする。
- ③②のくるみ、味噌、ザラメ、酒、みりんを混ぜてから火にかける。
- ④混ぜながら煮詰めて照りができたら出来上がり。

ここで食べられる

- 今後、メニューに取り入れる予定です。
- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問合せください。
一宮市木曾川町黒田西沼38-2
やきにくもりもり木曾川店
Tel 0586-86-9929 無休

ちょっと一言

- 野菜、キノコは季節のものをお好みでどうぞ。
- くるみの一部を松の実、胡麻、えごまなどに代えても美味しいです。
- 猪肉の脂身は、くどくなくヘルシーでとても美味しいです。

シシ肉の洋風おでん

ケイズワークス

材料 (20人分)

猪スネ肉	1kg
猪ひき肉	1kg
トマト	250g
タマネギ	250g
にんにく	1片
トマトピューレ	100g
オニオンソテー	100g
大根	1kg
エリンギ	250g
ハクサイ	500g
うずら卵水煮	20個
小玉こんにゃく	20個
油揚げ(小)	20枚
オリーブオイル	30ml
塩	10g
出汁(かつおと昆布)	2ℓ
薄口しょう油	100ml
みりん	100ml



調理手順

- ①水2ℓに猪スネ肉、トマト、タマネギ、にんにくを入れて2時間煮込む。
- ②冷めたら猪スネ肉を取り出し、流水で血管や膜などを取り除き、一口大に切る。
(この時に出たクズ肉は⑤で使用。)
- ③猪ひき肉、トマトピューレ、オニオンソテー、塩、オリーブオイルを混ぜ合わせ、小判状に丸めて180℃のオーブンで15分焼いた後、湯通しして油抜きをする。
- ④大根、エリンギを一口大に切り下茹でする。
- ⑤油抜きした油揚げに茹でたハクサイと②のスネ肉のクズを詰める。
- ⑥出汁、薄口しょう油を合わせたところへ①、②、③、④、⑤、うずら卵水煮、小玉こんにゃくを加えて静かに煮込み、冷まして味を染み込ませる。

調理上のワンポイント

- 猪スネ肉はゼラチン質が多く、長時間煮込むと柔らかく美味しく食べられます。
- 本来トマトは夏のもの。冬のおでんに生食用のトマトは不向きですが、ここでは夏に出たB級のトマトを加熱、粗ごして冷凍保存したものを使用しています。

ここで買える、食べられる

- 通常では販売していませんが、料理に関するお問い合わせは下記へどうぞ。
尾張旭市旭台2-4-15
ケイズワークス Tel 0561-41-8034

ちょっと一言

- ①の方法で下ごしらえした猪スネ肉は、デミグラスソースやトマトソースと合わせてシチューやカレーに利用できます。

しし鍋むすび(ししスープ付)

山恵のようちゃん商店

ししスープ

材料 (15人分)

猪スネ肉	100g
タマネギ	1/2個
人参	1/4本
干しシイタケ	中サイズ5枚
A { 塩・コショウ	各少々
コンソメスープの素(顆粒)	少々
卵	1個
水	適量



調理手順

- ①猪スネ肉を鍋に入れ、肉がかぶるくらいの水を入れて、軟らかくなるまで煮込む。
(煮汁は「しし鍋むすび」で一部使用する)
- ②軟らかくなったスネ肉を細かく割いておく。煮汁はこす。
- ③②に水と干しシイタケのもどし汁を加え、千切りにした人参と干しシイタケ、くし切りにしたタマネギを入れて煮る。
- ④③にAの調味料を加え、最後に溶き卵を加えて、出来上がり。

しし鍋むすび

材料（15人分）

米	5合
猪バラ肉	200g
油揚げ	1枚半
人参	30g
干しシイタケ	3枚
ごぼう	20g
しょうが	1かけ
塩（おにぎり用）	少々
赤味噌	大さじ1
しょう油	少々
赤ワイン	720ml
すりおろしリンゴ	1/2個分
水	少々
赤味噌	大さじ1
みりん	小さじ1
砂糖	大さじ5
酒	小さじ1
酢	大さじ1
赤味噌	大さじ5
練りカラシ	大さじ1



調理手順

- ①干しシイタケのもどし汁、猪スネ肉の煮汁、味噌、しょう油、しょうがのおろし汁を合わせる。
- ②油揚げ、人参、干しシイタケ、ごぼうを細かく刻む。
- ③①と②と水を合わせて米を炊く。
- ④猪バラ肉は、A調味料を入れた鍋で軟らかくなるまで煮る。
- ⑤B調味料を合わせて火にかけ、水気がなくなったところに④を入れて味をからませる。
- ⑥⑤の猪肉をおにぎりの芯にして③の炊けたご飯で、塩をつけてにぎって出来上がり。

調理上のワンポイント

- 猪スネ肉を煮込むには大鍋で4～5時間くらいかかるので、圧力鍋がおすすめです。

ここで食べられる

- 現時点で固定した販売場所はありません。
イベントに出店して料理を提供したいと思っています。

ちょっと一言

- スープにはお好みで、じゃがいもやウインナーを入れても美味しいです。

イノシシとシカのから揚げ (トマト味)

設楽特販

材料(4人分)

猪肉または鹿肉	500g
から揚げ粉	適量
津具産トマトジュース	100cc
サラダ油	適量



調理手順

- ①猪肉、鹿肉を2～3mm幅でスライスする。
- ②①の肉をトマトジュースに20分程度浸ける。
- ③水気を切り、から揚げ粉をまぶす。片栗粉をまぶす。
- ④サラダ油で揚げる。

調理上のワンポイント

- 味付けにトマトまたはフルーツを加えると美味しいです。
- 油の温度は160℃～180℃で揚げると良い。

ここで食べられる

- 下山の「腰掛山荘」で食べられます。
豊田市羽布町腰掛17-10
TEL 0565-90-3474 定休日 水曜日
- 豊橋のまちなかマルシェ(月末の日曜日)
豊橋駅南口駅前広場(渥美線新豊橋駅前)
- 東三河地区のイベントにも随時出店しています。

問い合わせ先

設楽特販

北設楽郡設楽町津具字野向2番地1 TEL 0536-83-2114(津具商工会)

ジビエアメリカンドッグ

奥三河高原ジビエの森

材料(1人分)

猪フランク・鹿フランク	各1本
ホットケーキミックス	適量
トマトケチャップ (JA愛知東)	適量
マスタード	適量
揚げ油	適量



調理手順

- ①猪フランク、鹿フランクをそれぞれ3等分する。
- ②①のフランクを串に刺す。
- ③水で溶いたホットケーキミックスをつけて油で揚げる。
- ④トマトケチャップを添えて出来上がり。お好みでマスタードも添える。

ここで買える、食べられる

- 東三河地区のイベントに随時出店しています。

問い合わせ先

奥三河高原 ジビエの森

北設楽郡設楽町津具字野向2番地1 TEL 0536-83-2114(津具商工会)

イノシシ肉のタレ「五平餅」

アグリステーションなぐら

材料(25人分)

猪肉(ミンチ)	1kg
味噌	1kg
さとう	1kg
酒	200cc
みりん	200cc
しょうが	25g~30g
山椒	少々
米	1升



調理手順

- ①猪肉のミンチを味噌、さとう、酒、みりん、しょうがで煮込み、仕上げに山椒を入れる。
- ②米を炊き、お餅をつくり、串につける。
- ③②を焼き、①を塗り更にあぶる。

調理上のワンポイント

- しっかり下焼きをしていただくとおいしいです。

ここで買える、食べられる

- イノシシ肉のタレ「五平餅」は冬季限定です。
道の駅 アグリステーションなぐら
北設楽郡設楽町西納庫字森田32
Tel 0536-64-5311 定休日 月曜日

ちょっと一言

- 寒暖の差を生かして地元農家が育てた名倉産のお米、新鮮な野菜をぜひどうぞ。
- ミンチ肉が無い場合は、生肉を一口大に切って、フードプロセッサーでミンチ状にしてください。