

エゾカフェ店主敬白

VOL.4 2010/7/16

こんにちは、エゾシカカフェ店主の石崎です。

エゾシカカフェは、そのまま名前の通り、エゾシカ料理をご提供するカフェですが、本当のコンセプトは、『エゾシカ好きのオーラをあてて、エゾシカ大好きにさせる』ことにあります。

店主敬白も、皆さんにエゾシカのことをもっと知ってもらい、しかも大好きになってもらうためのものです。肩肘張らず、軽い気持ちで読んでみるしかない？

お肉自慢

えっと、今日はネタもあれなんで、多少、自慢しようと思います。しかも、自慢のネタはエゾシカ肉です。エゾシカカフェで使っているお肉は、北海道で何本かの指に数えられる優秀なハンター達（通称：ゴルゴ13s）がゲットしています。

しかも、その肉を静内食美樂というエゾシカ専門の処理業者さんが、衛生的に処理して、お肉にしています。（処理の手順に関して、ちゃんと基準ありですよ。）

しかも、もひとつ自慢します。お肉は、枝肉のまま、約3週間の熟成をかけています（マニアクに言うところのドライエイジング）。お肉は新鮮なものよりも、熟成をかけたほうが、旨みや香りがあがることは皆様ご存知でしょう。

熟成させたビーフなら、一部のグルメな人たちが好んで食べています。しかし、エゾシカ肉を熟成させ、さらに美味しくして提供しているのは、静内食美樂以外に日本にありません。



相楽社長 in 静内のスナック

2008年洞爺湖サミット

2008年の洞爺湖サミットって覚えていますか？世界の偉いおっさんとおばさんが、首をそろえて、井戸端会議をしませんか？っていうやつです。

洞爺湖サミットは、北海道洞爺湖ウィンザーホテルという、超高級ホテルで開催されて、わざわざ遠いところから来た、おっさんとおばさんに当時の福田ちゃん（総理大臣）が、ゴチソウを出したそうです。

ふう・・・ やっと自慢です。そうです。その時にエゾシカカフェで使っている熟成エゾシカ肉がばっちり使われました。ウィンザーの総料理長に話を聞いたところ、各国の偉いさんから『ワンダフル！グレート！ファンタスティック！』と大絶賛をもらったそうです（マジです）。

なんでも、ヨーロッパやアメリカのシカよりおいしかったって言っていたそうです。

