

エゾカフェ店主敬白

VOL.6 2010/7/30

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？

レバーのレシピ

エゾシカー頭をすべて食べてあげたい。というより、食べたい。一頭の命をいただくわけですから、当然のことと思っていました。が、しかし、結構苦労しています。同じエゾシカの肉ですが、部位によって固さや味もぜんぜん違うし、ましてやレバーや心臓といったホルモン（内臓）にいたっては、美味しい料理を作るのはとても難しいです。そんな、あきらめかけていた店主に救いの手が！！（泣き言を言ったら）そう、最近の IT ツール、ツイッターとミクシーです。

すごいです。正直参考にさせてもらっています。ありがとうございます。もちろん、それ以外にも電話やメールで、たくさんの人から、多くのアイデアをいただきました。今日は、焼きと揚げでひとつチャレンジです。これからも、新メニューにバンバンチャレンジしていきます。どうぞ、よろしく願います。

みなさんにいただいた、レシピは <http://ezoshicafe.q-easy.jp/> で出しているので、よければみてみてください。



すげー先駆者がいた！！

レシピ難しい～なんて泣き言を言っていたら、農水省のお役人さまにすごいWebサイトを紹介してもらいました。エゾシカではなくて、シカ（本州ジカ）のレシピですが、その数なんと 219 品

品数日本一だそうです。レシピの作成者は滋賀県庁にお勤めの松井賢一さんです。

<http://www.eonet.ne.jp/~hayazaki/sub7.htm>

いや、参考になります。とか今回のエゾシカカフェでは、作るころまではいきませんでした。今後このレシピを参考に、これまたバンバンチャレンジしますよ～

どうぞ、ご期待ください。

