

エゾシカカフェ 店主敬白

VOL.31 2011/1/28

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？

エゾシカレシピの肝

エゾシカの肉は、正直安くはありません。特に、カフェで使っているエゾシカ肉は、全国唯一のエゾシカ熟成肉を惜しげもなく使っています。カフェでも毎週毎週 New メニューを出していますが、実は結構悩んでいるんです。



エゾシカらしさ VS 食べやすさと店主の力量…

■普通の人イメージするエゾシカを表現する。

カフェで使っている熟成エゾシカの肉はいい意味で癖があって、香りも味も濃くなってエゾシカらしい味に仕上がりがやすいのですが、あまり強烈に出しすぎると、ちょっと…という人もいらっしゃいます。とはいえ味や香りをつけすぎると、わざわざエゾシカで料理しなくてもいいのでは？となってしまいます。このバランスやメニュー構成は今でもかなり悩むところです。

■手軽で失敗しないこと。

「数年前までフランスの有名店で修行していた！」わけでもないのに、まあ店主の力量なんて知れていま

す。エゾシカは、赤身で繊維が粗いので、熱の通し方を工夫する必要があるのも知ってます。高温で熱を通すと硬くなったり、ばさばさになったりするので良くありません。コンフィとか、低温でじっくり火を通すのがよいのですが、これは普通難しい調理方法です。だとすると、タタキ、カルパッチョといったレシピになるのですが、これはきっちり中まで火を通してかつ美味しく作るのは、もっと難しくなってしまいます。大体、そこらの高級レストランで食べることができる料理なら、そっちに行っていただければクイージの食肉卸事業的にも助かるし、エゾシカカフェでしか食べれないメニューを作るのは本当に難しいです。

