

エゾシカカフェ店主敬白

VOL.32 2011/2/4

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？

エゾシカ消費拡大セミナーのご報告

すいません。本当はエゾシカカフェのお客様をお呼びしないといけなかったんですが、会場のキャパが小さくて、皆様にお誘いを出せませんでした。ということで、第一回エゾシカ消費拡大セミナーのご報告になってしまいます。1月29日(土)、場所は西新橋のボワヴェールさんで掲題のセミナーを行いました。高級部位であるロースは厳禁で、カタとかスネとかモモとか、処理場の在庫になってしまうところを、3人のフコ料理人に料理してもらい、30名ほどの参加者に評価してもらいました。TVチャンピオンの牛肉王?や、関係メテア、TV通販の責任者、などなど、食の専門家が集まるなかなか面白い企画でした。もちろん、第二回やりますので、その時はぜひとも、ご参加よろしくお願ひします。

エゾシカの可能性・・・ですね。

試食メニューは全部で、7品。洋風だけではなく、中華やアジアンまで幅広いメニューを作ってもらいました。どれも美味しかったのですが、紙面の関係で、全部は紹介できませんが、2品ご紹介します。

1. ハンバーグ(ボワヴェール川口シェフ)

意外に普通?美味しかったですよ。このソースもエゾシカのフォン(フォンシルフィユというらしい)で作っているし、煮込みハンバーグにしたのは、冷めても脂が固まりにくい、とすぐにでも売り出せる工夫がいっぱいです。

2. デリーヌ(KPPR 金子シェフ)

実は、これもう商品化されてて、売っています。グーグル先生に、KPPR ってなあに?と聞いてみてください。しっかり出てきます。いわゆる、細切れの肉をメインに使って、さらにエゾシカレバーも加えてコクと香りがとんでもない一品です。エゾシカカフェでもたまにデリーヌを出すんですが。。。正直に言います。完敗です。



今回の試食会は、アルコール抜きで実施したのですが、参加者から非難ゴーゴーでした。そりゃね、こんな旨いエゾシカ料理食って、ウーロン茶だったら暴動がおきますよね。ごめんなさい。次はアルコール付で試食会します。