

# エゾシカカフェ店主敬白

VOL.39 2011/4/1

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？

さて、4月に入りました。春です。

4月になりました。冬が終わって春になりました。ところが、春ってちょっと曇鬱な季節なんです。花粉症って言うのもひとつなんですが、春になるとエゾシカが売れなくなるんです。エゾシカ肉を買ってくれるお客さん(レストランね)は、フレンチやイタリアンが中心で、「ジビエ」ってことで売ってくれています。ジビエシーズンは、秋から冬です。寒い冬を越すために秋から山に入って狩猟をしたのが始まりです。エゾシカも秋から冬にかけて皮下脂肪を蓄えて脂たっぷりになります。じゃあ、春や夏のシカは美味しくないのか？？という、実は美味しいんです。脂がない代わりに、赤身の味はよりいっそう際立つし、カルパッチョやスモークといった、あっさりとする料理には春夏のシカのほうがいいんじゃないか？と思うわけです。もちろん、春や夏も安定供給してます！ぜひ、その味をたしかめて下さい！！



## 猪鹿蝶のパーティ

ということで、せっかくなので、イノシシとエゾシカとチョウの猪鹿蝶パーティを開催します。イノシシは島根県美郷町から、エゾシカはもちろん北海道日高から、、で蝶は？さすがに、昆虫のチョウは食べれないし…なんとなく語感が似ているってことで、シェリーを蝶の代打にします！（ちょっと苦しいけど）

「猪鹿シェリー」のパーティです。

日程は、4月23日(土)

場所は、西新橋ボワヴェール

時間と参加費は未定(笑)！！

また、追って詳細をご連絡いたします。



※なお、シカチャブ義捐金：前回までで 12000 円越えました！（14T 含む）ありがとうございます。

どこに、義捐金を渡すか考え中ですが、市町村に直接渡すか、フロのボランティアに渡したいと思っています。