

エゾシカカフェ店主敬白

VOL.46 2011/5/27

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？

野外でエゾシカ解体→BBQ

バーベキューと言えば、アウトドアの定番ですが、よりアウトドア感を出したければ、エゾシカでBBQするのはどうでしょうか？15人ぐらい集まれば、エゾシカのモモ一本を持って、その場で解体&焼く&食べる。という、ザ・アウトドアBBQを楽しむことができます。モモ一本から、大体5~7kgのお肉が取れます。15~20人前の肉にはぴったりの量です。また、モモの解体も実はそれほど難しくありません。ナイフを入れるところさえ間違えなければ、さくさくと解体できます。また、心配なら解体マニュアルをおつけします。ぜひ、やってみてはいかがでしょうか？



実際にやってみた。

先週、多摩川の河川敷で友人15人ほどで、実際にエゾシカBBQやってみました。強い日差しをした、まさかのエゾシカモモ一本！肉を網に載せて焼く前から、全員のテンションが上がるちょっとおかしい集団になってしまいました。まわりのBBQ客からも注目を浴びます。

エゾシカの肉は、あまり強火で焼いてしまうと、脂が少ないのでパサパサとすることがあります。そのため、豪快に厚切り(1.5~2cm)にして、ステーキのように焼いて食べるのがお勧めの食べ方です。



奥が厚切りステーキ！手前はスネ肉のワイン煮です。

※なお、シカチャフ義捐金：前回までで45,000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、県中市町村に直接渡すか、フロボランティアに渡したいと思っています。また、新しい復興支援プロジェクトも準備中です。（エゾシカはあんまり関係ないのですが。。）また、お知らせいたしますので、どうぞ応援よろしくお願いたします。