



じびえもん

愛知産ジビエ消費拡大人材育成事業



ジビエンヌ

愛知産ジビエの交流会

ジビエ料理 レシピ集



イノちゃん



シカちゃん

発行 : 愛知県農林水産部 農業振興課
編集 : NPO法人ボランタリーネイバーズ

1.猪ロース肉の塊ローストに地産野菜のサラダ仕立て バルサミコソース(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
猪ロース	300g
アスパラガス	4本
ホワイトアスパラ	4本
ヤングコーン	4本
バラフ	1P/C
わさび菜	100g
紫水菜	100g
紫はな豆	100g
ドラゴンフルーツ	1個
スターフルーツ	1個
黒大根	30g
緑大根	30g
塩	10g
ブラックペッパー	少々
ベイリーフ	1枚
タイム	1枚
ローズマリー	1本
バルサミコソース	100cc
ハチミツ	10cc
オリーブオイル	適量



作 り 方

- ①1%の塩水に猪ロースを2時間漬け込む。
- ②①を軽く洗い、ローズマリー、タイム、ブラックペッパー、オリーブオイルと共に真空パックする。
- ③芯温が80℃になるまでスチームコンベクションで加熱する。
- ④冷ました猪肉をスライスし、野菜と一緒に盛り付ける。
- ⑤煮詰めたバルサミコにハチミツを合わせたソースを添えオリーブオイルをかける。

2.ラザーニア 猪のラグーと共に (8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
猪腿肉	300g
玉葱	40g
人参	30g
セロリ	20g
シャンピニオン	50g
ホールトマト	200g
赤ワイン	100cc
ラザーニア	6枚
ベシャメル	100cc
シュレットチーズ	100g
パウダーチーズ	20g
塩	少々
胡椒	少々
オリーブオイル	50cc



作 り 方

- ①玉葱、人参、セロリ、シャンピニオンをソテーする。
- ②猪腿肉をソテーする。
- ③①に②を併せ、赤ワイン、ホールトマトを入れ、煮込む。(ラグー)
- ④ラザーニア型にベシャメル、ラザーニア、ラグーチーズを3層にする。
- ⑤最後にパウダーチーズをふりかけて200℃のオーブンで20分焼く。

3.猪腿肉の瞬間スモークとリエットの取り合せ(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
猪腿肉	640g
赤味噌	32g
リンゴジャム	16g
シブレット	1/3束
トマト	1/2個
玉葱	30g
ケッパー	15g
コルニッション	20g
コンソメ	120cc
柚子胡椒	1g
赤人参	30g
黒人参	20g
ピンクロッサ	20g
ドライいちじく	20g
塩・胡椒	少々
白ワイン	少々



作 り 方
①猪は柵(200g)にカットし味噌、リンゴジャムで1日マリネする。
②スモーク用チップで20~30分程スモークし、温製スモークにする。
③薄くスライスし、コルニッション、ドライいちじく等とコンディメントを添える。
④猪(背油)を角切りにし、塩、胡椒でマリネする。
⑤鍋に入れ、白ワインを少々加え、3時間蒸し煮してロボクーブにかけて滑らかなペースト状にし、型に詰めて冷やす。
⑥冷めたりエットにコンソメゼリーを流し込み固める。

4.猪肉の叉焼麺(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
猪肉ロース	400g
醤油	300g
上白糖	300g
水飴	50g
ニンニク	1個
八角	2個
紹興酒	83cc
食紅	少々
かえしタレ	72cc
紹興酒	30cc
濃口醤油	30cc
日本酒	30cc
葱生姜	少々
中華麺	240g
猪ガラスープ	720cc
葱頭(緑の所)	少々
生姜皮	少々
白髪葱	20g
小松菜	80g
発芽ニンニク	10g
味の素	少々
鶏油	少々



作 り 方
①猪肉のロースを叉焼漬けタレに漬ける(肉はフォーク等で刺し、味を入れやすくする)
②丸1日漬けたら180°Cに熱したオーブンで焼く。(10分おきに裏返して叉焼漬けタレを刷毛で塗りながら焼く)
③猪ガラスープを4時間以上炊く。
④返しタレ、ガラスープを用意したら中華麺を茹で、スライスした猪肉叉焼とボイルした野菜を盛り付ける。

5.鹿もも肉のラグーと地産野菜 ワイルドベリーのパレンチパイ包み焼き(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
鹿腿肉	400g
赤ワイン	100cc
玉葱	50g
人参	30g
セロリ	30g
黒粒胡椒	少々
タイム	0.2P/C
ローリエ	少々
地産茸3種	20g
ワイルドベリー	8g
フンドボー	300cc
地産ほうれん草	200g
パイシート	0.5枚
卵黄	0.5個
ココナッツオイル	5cc
ナッツ	5g
ベリーソース	20cc
バター	15g
塩	少々



作 り 方

- ①鹿腿肉を小さくカットし玉葱、人参、セロリ、黒粒胡椒、タイム、ローリエと共に一晩赤ワインで漬け込む。
- ②肉と野菜を分けてワインを漉す。
- ③鍋で鹿腿肉と漬け汁を煮込みフンドボーを入れて煮る。
- ④煮込んだ腿肉に地産茸3種類をカットし、バターでソテーして入れる。
- ⑤煮込んだ腿肉とソースを分けて肉を冷まし、ソースにワイルドベリーを入れてソースを作り、ワイルドベリーは漉して腿肉の中に入れる。
- ⑥ほうれん草は大きめにカットしてバターでソテーし、パイの横に添える。伸ばしたパイに煮込んだ腿肉を載せて包み、卵黄を塗りナッツをふり、上からココナッツオイルを薄く塗り、オーブンで焼く。
- ⑦焼きあがったらカットし、ほうれん草を添えて盛り付ける。

6.鹿ロース肉のアーモンド焼き イタリアカラブリア産 オレンジマーマレードの香りゴルゴンゾーラのソース(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
鹿ロース	400g
タイム	10g
ローズマリー	10g
オリーブオイル	50cc
アーモンドスライス	40g
オレンジマーマレード (イタリアカラブリア産)	100g
塩	少々
黒胡椒	少々
ゴルゴンゾーラチーズ	100g
生クリーム	200cc
白ワイン	50cc
エシャロット(冬ねぎ)	20g



作 り 方

- ①鹿ロース肉をカットし、オリーブオイル、塩、黒胡椒、タイム、ローズマリーでマリネする。
- ②マリネした肉を焼き、マーマレード、アーモンドの順にナッペし、オーブンで火を入れる。
- ③白ワインを煮詰め、生クリーム、ゴルゴンゾーラを入れソースを作る。
- ④エシャロットを焼き、塩、胡椒を加え仕上げる。

7.鹿の治部煮風 八丁味噌の香り(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
鹿ロース	320g
アスパラ菜	8本
人参	80g
ごぼう	40g
オランダ蕪	80g
くず粉	適量
わさび	適量
だし汁	1. 2ℓ
濃口醤油	56ml
淡口醤油	56ml
味醂	56ml
砂糖	56g
日本酒	25ml



作 り 方
①だし汁、濃口、淡口醤油、八丁味噌、味醂、砂糖、日本酒を鍋で煮て、治部煮の地を作る。
②つけ合せの食材を切り、鹿のロースト肉を薄くスライスし、くず粉でまぶす。
③①で作った治部煮の地に鹿肉をさっとぐらせ、最後にくず粉を入れてとろみを付け、少々加熱する。
④器に盛り付け治部煮の地をかけ、わさびを添えて仕上げる。

8.鹿もも肉 狩人風(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
鹿腿肉	600g
トマトソース(缶)	280g
黒オリーブ	40g
人参	1/4本
セロリ	1本
玉葱	1/2個
ニンニク	1片
ローレル	2枚
ローズマリー	2本
セージ(大)	2枚
タイム	3本
オリーブオイル	50g
白ワイン	100cc
なめ茸	1P/C
もたぎ茸	1P/C
しめじ	1P/C



作 り 方
①鹿腿肉に塩、胡椒をして、薄力粉をまぶしフライパンで焼き色を付け取り出しておく。
②取り出したフライパンにニンニク、オリーブオイルを入れ、香りを出し、玉葱、人参、セロリ、オリーブを入れて軽く炒める。
③②の中に茸、各種香草を入れて炒め、トマトソースを入れて①の肉を再び戻し、約15分~20分煮込み、味を調える。

9.鹿と猪のソーセージに地産野菜 ブイヨン仕立て(8人前)

愛知産ジビエの交流会 (2015.3.10) 出品作品

出品者 : 名古屋国際ホテル

材料名	数量
猪肉ウインナーソーセージ	8本
鹿肉ウインナーソーセージ	8本
ブイヨンスープ	1リットル
人参	1本
椎茸	2本
葱	2本
塩	少々
胡椒	少々



作 り 方

- ①人参、葱、椎茸、キャベツを大きめに切る。
- ②鍋にブイヨンスープと①の材料を入れ、沸騰したら塩、胡椒を振り、味を調える。
- ③しばらく煮込んだら出来上がり。

愛知産ジビエの交流会 ジビエ料理 レシピ集 目次

1. 猪ロース肉の塊ローストに地産野菜のサラダ仕立て バルサミコソース … P. 2
2. ラザーニア 猪のラグーと共に …………… P. 2
3. 猪腿肉の瞬間スモークとリエットの取り合せ …………… P. 3
4. 猪肉の叉焼麺 …………… P. 3
5. 猪もも肉のラグーと地産野菜 ワイルドベリーのパレンチパイ包み焼き …… P. 4
6. 鹿ロース肉のアーモンド焼き
イタリアカラブリア産オレンジマーマレードの香りゴルゴンゾーラのソース … P. 4
7. 鹿の治部煮風 八丁味噌の香り …………… P. 5
8. 鹿もも肉 狩人風 …………… P. 5
9. 鹿と猪のソーセージに地産野菜 ブイヨン仕立て …………… P. 6