



# 「阿寒もみじ」を使用した料理講習を開催しました！！

～ A N Aクラウンプラザホテル釧路×地産地消くしろネットワーク ～

## 【概要】

A N Aクラウンプラザホテル釧路へ協賛した釧路の地場産品であるエゾシカを題材にした料理講習が開催されました。

- 日時 2019年（令和元年）7月23日（火） 14:30～16:00
- 場所 A N Aクラウンプラザホテル釧路 メインダイニング デルナード
- 参加 13人



## 【実施内容】

デルナードさんでは奇数月に、井上シェフによる料理講習を開催しています。当団体との料理講習は初めての開催で、第1回目は釧路産「エゾシカ肉」を使用した家庭でも作れるイタリアン料理を教えていただきました。

はじめに当団体事務局より、地産地消やエゾシカについてお話をさせていただきました。エゾシカは北海道で食害や交通事故など、私たちの生活に影響を及ぼしていますが、有効活用することで地域の資源に変わることができます。また、エゾシカ肉は高タンパクで低脂質、鉄分が豊富に含まれており、育ち盛りのお子さんや鉄不足の女性、アスリートに最適のお肉です。



実演では北海道HACCP取得など、北海道が定めた厳しい衛生基準をクリアした安心・安全の認証施設の（株）グリーンファームで加工されたエゾシカ肉「阿寒もみじ」を使用し、「サルティンポッカ」と「カツレツ」の2品を作りました。

家庭でイタリアン料理を作るのは大変そうですが、今回のお料理2品ともフライパン1つで簡単に作る事ができる素敵なお料理でした。

最後に参加者のみなさんでお料理の試食をしました。中にはエゾシカ肉を食べたことがないという方もいらっしゃいましたが、「思ったより全然くさみがない」、「とてもやわらかくて美味しい」などのお話を聞くことができました。

今年度のA N Aクラウンプラザホテル釧路と協賛して開催する料理講習は全3回で、次回は11月に釧路産「ししゃも」を題材とする予定です。



## くしろ産食材の

「どこで買える？」「どこで食べられる？」を解決！  
販売店や飲食店の**最新情報**を発信中！

地産地消くしろネットワークFB→



事務局：釧路市産業振興部産業推進室

（担当）中井、石川

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972