

# 家庭でのジビエ料理 レシピ集



平成25年12月

丹生農業改良振興会

丹南農林総合事務所

## はじめに

近年、中山間地域などにおいて、イノシシ・シカ・サルなどの野生鳥獣による農林水産業への被害が深刻化・広域化しています。

こうしたなか、本会では、県・越前町・JA越前丹生と連携し、捕獲や追い払いなど地域ぐるみの被害防止活動の推進や侵入防止柵等の整備により、安心して農作物等の栽培ができる環境づくりを進めています。

一方、捕獲後のイノシシやシカなどの獣肉の有効活用が新たな課題となっています。欧州では、狩猟によって捕獲された野生の鳥獣の肉を「ジビエ」と称し、高級料理の食材としても扱うなど、食文化のなかで獣肉の活用が浸透しています。

このように、獣肉を食用として利用し消費につなげられるよう、その一つの方策として各家庭でのジビエ料理が広がることを目指して、地元シェフのご協力をいただきながら、家庭向けにジビエ料理をアレンジしたレシピ集を作成しました。

消費者の皆様には、レシピ集をご活用いただき、ジビエを日常の家庭料理の身近な食材として、気軽にご活用いただければ幸いです。

終わりに、お忙しいなか、家庭向けジビエ料理の考案から本レシピ集のとりまとめに関し、多大の御協力をいただきました、ビストロ「ぷう・あ・ぷう」オーナーシェフ 池田雅直氏 に、深く感謝いたします。

平成25年12月

丹生農業改良振興会

# もくじ

## 1 家で簡単に作れる！ジビエ活用料理のレシピ…12品

調理法…茹でる

その① 猪バラ肉のウーロンしゃぶしゃぶサラダ仕立て・・・1P

その② 猪フィレ肉のカルパッチョ・・・2P

調理法…煮る

その③ いのしし味噌シチュー・・・3P

その④ 猪のドレッシング煮・・・4P

調理法…焼く

その⑤ 猪肉のチーズピカタ・・・5P

調理法…焼く・煮る

その⑥ 猪肉の煮込みハンバーグ・・・6P

調理法…オーブン

その⑦ 猪バラ肉のオーブン焼き・・・7P

その⑧ 猪バラ肉のスパイシーグリル・・・8P

その⑨ 野菜の猪バラ肉巻きタンドリー風・・・9P

調理法…揚げる

その⑩ 紫蘇たっぷりのミラノ風カツレツ・・・10P

その⑪ 猪肉の野菜巻き（2種）・・・11P

その⑫ 猪肉のポテトコロケ・・・12P

## 2 「えちぜん食育フェスタ」ジビエ活用PR料理レシピ…2品

その① シシ肉のフランクフルト・・・13P

その② 越前シシ肉カレー・・・14P

## 3 ジビエの購入先情報

越前町内および近辺で獣肉を販売しているところ・・・15P

## 猪ばら肉のウーロンしゃぶしゃぶ サラダ仕立て



### ☆材料（5～6人分）

- ・猪ばら肉薄切り……………300g
- ・ウーロン茶（濃い目）……2000cc
- ・パプリカ（赤、黄）……各1個づつ
- ・ピーマン…1個
- ・大根……………200g
- ・こかぶ…3個
- ・銀杏……18粒
- ・マッシュルーム（新鮮なもの）……3個
- ・だし（濃い目）……250cc
- ・白ワインビネガー……200cc
- ・はちみつ……大さじ3
- ・塩……………大さじ1
- ・唐辛子……1本
- ・粒白こしょう……10粒
- ・砂糖……………大さじ1
  
- ・レモン汁……30cc
- ・醤油または液体だし……90cc
- ・エキストラバージンオリーブ油……適量

### ☆作り方

- ① 鍋にウーロン茶を沸かし、薄切り肉を重ねないようにしゃぶしゃぶの要領で火を完全に通す。途中アクが出るので、丁寧に取り除きながら作業する。茹で上がった肉は、ペーパータオルの上に並べよく水気をとっておく。
- ② パプリカ、大根、ピーマンはマッチ棒の大きさに切り、こかぶは串切り、銀杏は殻を少し割りフライパンで乾煎りし、殻を取っておく。マッシュルームは乾いたタオルで汚れを取り薄切りにする。
- ③ だし250ccを鍋に入れ、ビネガー、蜂蜜、塩、唐辛子、粒白コショウ、砂糖を入れひと煮立ちさせ、②の野菜を固めに茹でる。（マッシュルームは火を通さない。）
- ④ 皿に①を並べ③を盛り、生マッシュルームを散らし、レモン汁と醤油を合わせたものをかけオリーブ油を振り掛ける。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・肉をしゃぶしゃぶしてから、冷蔵庫に寝かせるのはNG！火を通した肉は固くなります。



## 猪フィレ肉のカルパッチョ



### ☆材料（5人分）

- ・猪フィレ肉（シカ肉でもOK）  
（ロースの芯など脂がない部位を活用）  
……………500g
- ・塩、コショウ……………少々
- ・ガーリックパウダー…適宜
- ・ベビーリーフ……………適宜

### ソース

- ・フレンチドレッシング……………100cc
- ・卵黄……………3個分
- ・ニンニク（煮て裏ごし）…大さじ1
- ・塩、コショウ……………少々

### ☆作り方

- ① フィレ肉は半分の長さに切り、塩、コショウをし、ガーリックパウダーをふって、ジップロックに空気を抜く。
- ② 80℃～90℃の湯煎で、30～40分加熱する。
- ③ 中心まで火が通ったら、氷水に袋ごと冷やす。
- ④ ソースの材料をボウルに混ぜ合わせ、湯煎でとろみがつくまで絶えず混ぜる。
- ⑤ ①を薄くスライスし、皿に盛りベビーリーフを添え、ソースをかける。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・ニンニクは、牛乳と水を同量加えて煮ると、きついニンニクの香りが抑えられます。

## いのしし味噌シチュー



### ☆材料（6人分）

- ・猪肉（部位どこでもOK）…600g
- ・塩、コショウ、小麦粉…少々
- ・こんにゃく…1枚
- ・にんにく…2片
- ・大根 ……1/4本
- ・ゆで卵 ……3個
- ・だし汁…600cc
- ・みりん…50cc
- ・砂糖…120g
- ・赤味噌…130g
- ・デミグラスソース…400cc
- ・赤ワイン…200cc

### ☆作り方

- ① 猪肉は4cmに切り、塩、コショウ、小麦粉をまぶし軽く炒める。  
こんにゃくは手でちぎる。にんにくはすりおろす。
- ② 大根は皮をむき、厚めの輪切りにして下茹でする。
- ③ だし汁、みりん、砂糖、味噌、デミグラスソース、赤ワイン、すりおろしたニンニクを鍋に入れ、①を入れ火にかけて沸騰したら、アクを取りながら弱火で煮込む。
- ④ 仕上がりの30分前に大根、ゆで卵を加える。
- ⑤ 器に盛り、好みで人参、チンゲンサイを添える。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・赤味噌は130gが基本ですが、あとから入れても調整できるので、70～80gで調味して様子を見てから、足りなければ赤味噌を少しずつ加える。



## 猪のドレッシング煮



### ☆材料（4人分）

- ・猪ロース肉……………400g
- ・玉葱……………1個
- ・パセリ……………適宜
- ・フレンチドレッシング……大さじ3
- ・塩……………小さじ1/2
- ・コショウ……………適宜
- ・ローリエ……………1枚

### ☆作り方

- ① 肉は2cm角に切り鍋に入れ、水を加えてひと煮立ちさせ、流水でよく洗う。
- ② 玉葱は1cm角に切り鍋に入れ、①と水600cc、ドレッシング、塩、コショウ、ローリエを加え沸騰させ、弱火にし、蓋をして40分煮る（圧力鍋25分）。
- ③ 皿に盛りパセリのみじん切りをかける。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・シンプルな料理なので、肉の下処理が大切。  
必ず煮てから、流水でよく洗って使って下さい。

## 猪肉のチーズピカタ



### ☆材料（5人分）

- ・猪ロース肉……5枚（500g）  
（部位はバラ肉・モモ肉でもOK）
- ・塩、コショウ……少々
- ・小麦粉……適宜
- ・卵……2個
- ・粉チーズ……大さじ2
- ・サラダ油……大さじ1
  
- ・じゃが芋……4個
- ・オリーブ油……大さじ2
- ・塩、コショウ……少々
- ・ニンニクみじん切り……1/2片
- ・大葉のみじん切り……4枚
  
- ・ミニトマト……15個
- ・サラダ油……小さじ2
- ・塩、コショウ……少々

### ☆作り方

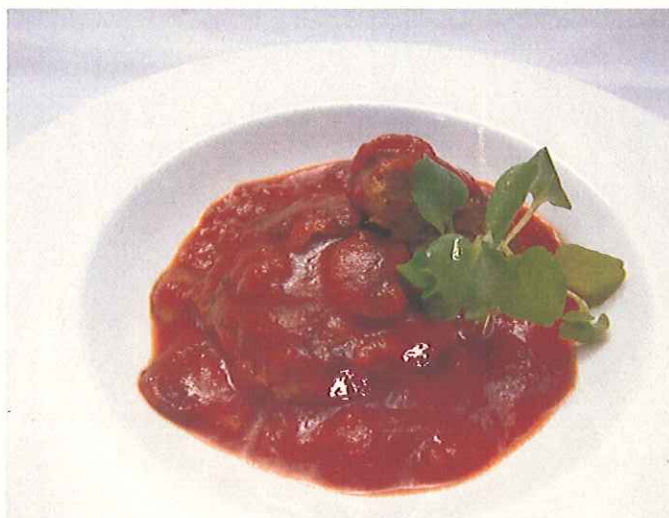
- ① 猪肉は塩、コショウで下味をし、小麦粉をまぶし、溶き卵に粉チーズを混ぜたものをつける。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を熱し①を中火で色よく焼き、裏返して弱火にし、中まで火を通す。
- ③ じゃが芋は1cm角に切り約2分下茹でする。フライパンにオリーブ油を熱し、じゃが芋を香ばしく焼き、ニンニク、大葉を加え塩、コショウをする。ミニトマトは半分に切り、フライパンにサラダ油を熱し強火で手早く焼き塩、コショウをする。
- ④ ②を皿に盛り付け③を添える。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・肉はあまり厚みのないものを使って下さい。3～4mmが理想です。



## 猪肉の煮込みハンバーグ



### ☆材料（5人分）

- ・猪バラ肉……………500g
- ・玉葱……………1/2個
- ・卵……………1個
- ・牛乳……………50cc
- ・パン粉……………1カップ
- ・白ワイン……………60cc
- ・トマトホール……………400g
- ・トマトジュース……………190cc
- ・パセリ……………適宜（みじん切り、ちらす）
- ・塩……………小さじ1/2
- ・コショウ……………適宜
- ・ナツメグ……………小1
- ・サラダ油……………大さじ2
- ・マッシュルーム……………1パック

### ☆作り方

- ① 玉葱をみじん切りにしサラダ油大さじ1で透き通るまで炒めて冷まし、卵、牛乳、パン粉と混ぜ合わせておく。
- ② 猪肉はミンチにしてナツメグ、塩、コショウ、①を合わせ、手で練るように混ぜ合わせる。
- ③ 手にサラダ油（分量外）をつけて、②を5等分にし、両手で空気を抜きながら形を整える。
- ④ フライパンを熱してサラダ油大さじ1をひき、③を並べて中火で両面に焼き色をつける。
- ⑤ 鍋にスライスしたマッシュルームを入れて軽く炒め、白ワイン、トマトホール、トマトジュースを加える。トマトホールは汁ごと加えてトマトを潰す。
- ⑥ 沸騰してきたら弱火にして、ハンバーグを加え、蓋をして10分煮、水気がなくなったら水を適量足す。
- ⑦ 煮上がったら塩、コショウで調味し盛付け、パセリのみじん切りをちらす。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・肉は必ずバラ肉を使用する。
- ・煮込み中に、ハンバーグが崩れないように、②ではよく練る。
- ・③の形を整える際にも、よく空気抜きをする。

## 猪バラ肉のオーブン焼き



### ☆材料（5人分）

- ・猪バラ肉ブロック……………400g
- ・生姜……………1かけ
- ・醤油……………120cc
- ・みりん……………大さじ2
- ・砂糖……………小さじ2
- ・コショウ……………少々
- ・大葉またはパセリ（香り）…小1
- ・サラダ油……………少々
- ・クレソン……………適宜

### ☆作り方

- ① 生姜はみじん切りにしてバットに入れ、醤油、みりん、砂糖、大葉またはパセリ、コショウを加えよく混ぜ合わせる。
- ② ばら肉ブロックを①の漬け汁に入れ、ときどき上下を返しながら一晩漬け込む。
- ③ 天板にアルミホイルを敷き油を薄く塗る。肉を乗せ190℃のオーブンに入れ20分焼く。途中2～3回、漬け汁を刷毛で肉の表面に塗りながら焼き上げる。
- ④ 焼きあがったら皿に盛り、クレソンを添える。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・肉が焦げやすいので、こまめに肉を見て、焼き色の付け過ぎに注意！



## 猪バラ肉のスパイシーグリル



### ☆材料（6人分）

- ・猪バラ肉ブロック……………500g
- ・日本酒……………100cc
- ・醤油……………100cc
- ・三温糖……………25g～50g
- ・水……………1.2ℓ

### スパイス

- ・塩、コショウ、一味、ガーリックパウダー
- ・玉葱スライス……………1/2個分
- ・パセリ……………適宜
- ・レモンくし切り……………6切れ

### ☆作り方

- ① ばら肉ブロックを下茹でする。鍋にばら肉と水を入れ火にかけ、沸騰したらアクをとり弱火にし、日本酒、醤油、三温糖を加え2時間煮込む。冷ましてから冷蔵庫に入れ固め、食べやすい大きさに切り分ける。
- ② ①に塩、コショウ、一味、ガーリックパウダーをかけ240℃のオーブンで2～3分加熱し、一度取り出しパン粉をかけ、オーブントースターで2分加熱し焼き色をつける。
- ③ 皿に水でよくさらした玉葱を敷き、その上に②の肉を盛りパセリとレモンを添える。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・スパイスの塩、コショウ、一味、ガーリックパウダーはひかえめにかけて下さい。



## 野菜の猪ばら肉巻き タンドリー風



### ☆材料（6人分）

- ・猪ばら肉スライス……………18枚
- ・グリーンアスパラガス……………6本
- ・南瓜（アスパラと同じ太さ）…6本
- ・エリンギ……………1/6カット6本
- ・塩、レモン汁……………各小さじ2
- ・ヨーグルト……………200g
- ・おろし生姜……………大さじ2
- ・おろしニンニク……………3片
- ・カレー粉……………大さじ2

A

### ☆作り方

- ① アスパラガスは、はかまを取り、固い部分を取り除き、南瓜、エリンギもカットしておく。
- ② ①の野菜に猪ばら肉を巻きつけ楊枝で留め、軽く塩、コショウしておく。
- ③ 材料Aをボウルに合わせ混ぜておく。
- ④ ②を③に30分漬け込む。
- ⑤ ④の野菜を漬け込み汁から上げ、余分な汁を取り除き、オーブン230℃で焦げ目が多少付くまで焼く。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・材料Aに漬込む時間を、一晩にすると、味が染み、肉が柔らかくなります！

## 紫蘇たっぴいのミラノ風カツレツ



### ☆材料（6人分）

- ・猪ローススライス（シカ肉でもOK）  
※青じそと同じ大きさの肉……18枚
- ・青じそ ……………12枚
- ・小麦粉、卵、パン粉、揚げ油…適量
- ・塩、コショウ、粉チーズ……適量
  
- ・千切りキャベツ、パセリみじん切り  
……適量

### ☆作り方

- ① 猪肉は紙タオルの上に並べ、しばらくおいて水分を取る。
- ② 青じそに小麦粉を軽くつける。肉、青じそ、肉、青じその順番でサンドされる状態にする。
- ③ ②を小麦粉、卵、パン粉の順にくぐらせ180℃の油で4～5分揚げる。
- ④ 皿に盛り、塩、コショウ、粉チーズを振る。千切りキャベツを添えパセリを散らす。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・パン粉をつける前に塩を振ると、しそ、肉から水分が出てしまうので、塩は揚げてから振る。



## 猪肉の野菜巻き(2種)



### ☆材料 (4人分)

- ・猪ロース肉 (部位はバラでもOK)  
..... 1人8枚 (32枚)
- ・人参、じゃが芋固ゆで (1cm角10cm長さ)  
.....各16本
- ・グリーンアスパラガス固ゆで... 8本を  
1/2カット16本
- ・トマトくし切り、キャベツ千切り、パセリ
- ・スライスチーズ (溶けないもの) ... 4枚
- ・小麦粉、卵、パン粉.....適宜
- ・塩、コショウ.....少々
- ・梅肉 .....適宜
- ・大葉 ..... 8枚
- ・味噌 .....適宜
- ・海苔 ..... 4枚
- ・ウスターソース、マヨネーズ

### ☆作り方

- ① ラップの上に肉を4枚ずらして重ね、梅肉を全体に薄く塗り、大葉2枚並べ人参、じゃが芋、アスパラガスを各2本ずつ置き、肉の端を折り込むように巻く。(計4本作る)
- ② ラップの上に肉を4枚ずらして重ね、味噌を薄く塗り、海苔、チーズを重ね、人参、じゃが芋、アスパラガスを①と同様に置いて巻く。(計4本作る)
- ③ ①、②に小麦粉をまぶし、塩、コショウを入れたとき卵にくぐらせ、パン粉をつけ170℃の油で揚げる。
- ④ ③を斜め半分に切り、皿にトマト、キャベツとともに盛り付けパセリを飾る。
- ⑤ 好みにウスターソース、マヨネーズをつける。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・巻く野菜は、ゴボウ、里芋などお好みを活用してOK!



## 猪肉のポテトコロッケ



### ☆材料（8個分）

- ・猪肉（シカ肉でもOK）  
..... 300g
- ・じゃが芋..... 中4個
- ・玉葱 ..... 中1個
- ・小麦粉、卵、パン粉..... 適宜
- ・サラダ油..... 大さじ2
- ・塩、コショウ..... 少々
- ・オールスパイス..... 少々
- ・揚げ油 ..... 適宜

### ☆作り方

- ① じゃが芋は皮をむいて大きめに切り鍋に入れ、水をひたひたに入れ竹串が通るくらいまで茹で、茹で汁を捨て弱火で鍋をゆすりながら水分を飛ばす。
- ② 玉葱は細かいみじん切りにする。猪肉はミンチにする。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を入れて②の玉葱を透き通るまでゆっくり炒め、次に②のミンチ肉を入れて炒め、ミンチがぼろぼろになったら塩、コショウをする。
- ④ ボウルに①のじゃが芋、③の肉にオールスパイス、塩、コショウを入れ、均一になったら冷ましておく。
- ⑤ 手にサラダ油をつけて1/8量を取り、一度強く握って空気を抜き小判型に整える。
- ⑥ 小麦粉、卵、パン粉をつけ油で揚げる。

### ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・コロッケの形をつくる時、手にサラダ油をつけて1/8量を取り、一度強く握って空気を抜いてから、小判型に整える。
- ・揚げ油の温度を180℃にすると、衣がサクッと揚がる。

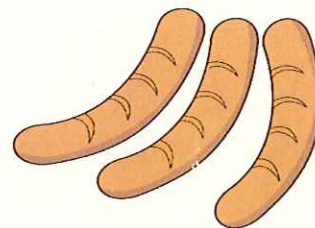
## シシ肉のフランクフルト

色々なスパイスを使い本格的に！

☆材料（6本分）…長さ6～7cm、直径2.5cmの太さ位

(A)

- ・シシ赤身肉…280g（粗めのミンチ）
- ・シシ脂身…150g（粗めのミンチ）
- ・塩…お好みで（詰める前に少量を加熱し味見する）
- ・水…20～30cc



- ・塩漬け豚の腸（又は羊の腸…細め）自家製ソーセージ等を販売している肉店で購入可能
- ・絞り袋、口金

（スパイス）※お好みでブレンドして計24gになるように！

- ・コリアンダー…少なめ
- ・オールスパイス…中心に
- ・メース
- ・タイム
- ・ジンジャー
- ・コショウ
- ・ナツメグ
- ・オニオンパウダー
- ・グローブ…少なめ
- ・カイエンヌペッパー
- ・ガーリックパウダー…1g

## ☆作り方

- ① (A) と (スパイス) をボウルに入れ、よく混ぜる。
- ② 豚の腸は、塩抜きをするため、30分程、水につけておく。
- ③ 絞り袋に口金をつけ、豚の腸をたくしあげ、口金にかぶせておく。
- ④ 絞り袋に①を入れ、空気が入らないよう腸に詰めていく。
- ⑤ 詰めた④の腸の先端をしばり、半分に折って（2本の状態になる）から、さらに2～3回ねじる。
- ⑥ 好みの長さで、2本を一緒にねじる。次に、どちらか一方の端をねじりによってできた輪の中にくぐらせる。 ※この作業をくり返す。
- ⑦ ⑥を湯（70℃）で40分、落とし蓋をして茹でてから氷水につける（殺菌と食感の為）
- ⑧ 冷蔵または冷凍し、食す際に、解凍しフライパンで焼き目をつける。

## ☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・それぞれのスパイスが手に入らない時は、「オールスパイス」や「ソーセージ用ミックススパイス」となっているものをご購入下さい。インターネット販売もされています。

レシピ考案…ビストロふう・あ・ふう 池田シェフ



## 越前シシ肉カレー

米粉でつくる  
ヘルシーカレー

### ☆材料（4人分）

(A)

- ・シシ肉……………200g
- ・塩こうじ……………20g（肉の1割）
- ・ニンニク……………1片
- ・しょうが……………ニンニクと同量
- ・サラダ油……………大さじ1
- ・ジャガイモ……………2個
- ・ニンジン……………1/2本

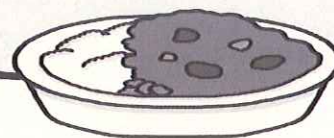
(C)

- ・玉ねぎ……………1個
- ・カレー粉……………大さじ1
- ・米粉……………大さじ3
- ・サラダ油……………大さじ1

(C)

- ・コンソメキューブ…1個
- ・ウスターソース……………大さじ2
- ・トマトケチャップ…大さじ2
- ・しょうゆ……………大さじ1
- ・塩……………味をみながら
- ・こしょう……………味をみながら

市販のカレールーを使わないから  
脂っこくない！  
お皿やお鍋の汚れもサッと洗えます！



### ☆作り方

(A) の材料を用い

- ① シシ肉は、2～3cm角に切り塩こうじに一晩つけてからミンチにする。
- ② カレーを煮込む鍋に、サラダ油をひき、ニンニクみじん切り・しょうがすりおろしを弱火で炒めてから、シシ肉ミンチを炒める。（ミンチにすることで肉の旨みが出る）
- ③ そぼろ状になったところに、ジャガイモ角切り・ニンジン乱切りを加え、炒める。

(B) の材料を用い

- ④ フライパンに、サラダ油をひき、粗いみじん切りの玉ねぎを弱火で炒め、きつね色になったら、カレー粉と米粉を加え、さらに炒める。（米粉の粉っぽさが残っても大丈夫）

(C) の材料を用い

- ⑤ (A) の具材を炒めた鍋に、水2～3カップを加え、コンソメを加え、具が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑥ フライパンで炒めた (B) を加え、(C) の調味料で味を調べ、ひと煮立ちさせて完成。

### ☆考案者（若草会）のワンポイントアドバイス

- ・シシ肉を塩こうじに漬込むことで、獣臭いが消され、肉も柔らかくなる。



## 越前町内および近辺で獣肉を販売しているところ

(食品衛生法の許認可施設で処理された獣肉を扱っているお店・施設)

### ☆miyazaki おもいでな farm「おもいで屋」

〒 丹生郡越前町榎津 2-63

☎ 0778-32-3545

☎ AM9:00~PM6:00

☎ 毎週火曜日 (祝祭日の場合は営業)

◎安心して美味しく食べられる  
シシ肉を販売しています。

◎肉の切り方・部位など、  
ご要望に応じます。

◎販売価格等  
イノシシ肉 (冷凍)  
鍋用・焼肉用ともに  
5,000~6,000円/kg (税込)

### ☆JA越前丹生 農産物直売所「丹生膳野菜 (ぜんやさい)」

〒 福井市風巻町 27-2

☎ 0776-98-3577

☎ AM9:00~PM6:30

☎ 毎週水曜日、年末年始

◎地元で捕れたイノシシを衛生的に処理  
しています。店内で販売する地元農家の新鮮  
野菜と一緒にどうぞ!

◎販売価格等  
イノシシ肉スライス (冷凍パック)  
・ロース (250g) …1,500円 (税込)  
・モモ (300g) …1,500円 (税込)  
・バラ (300g) …1,500円 (税込)

### ☆「ふくいウエストサイドジビエの会」

〒 福井市宿堂町 17-8

☎ 0776-97-2236 または  
090-3765-6151 (渡辺さん)

☎ AM10:00~PM6:00

☎ 年中営業 (ただし年末年始除く)

☎ ※ 注文の際は事前に電話を!

◎地元で捕れたイノシシやシカを専用  
の施設で衛生的に処理しています。  
◎お客様のニーズに合わせ、枝肉から  
スライスまでご注文を承ります。  
◎在庫については、事前にお問い合わせ  
下さい。  
◎販売価格等  
・シシ肉鍋用 (冷凍) …4,000円/kg (税込)  
・シシ肉焼肉用 (冷凍) …同上  
・シシ肉ブロック (冷凍) …同上  
・シシ肉枝肉 (冷蔵) …2,000円/kg (税込)

**※ 安全のためのお願い**

野生動物であるイノシシやシカの肉は、食中毒などの危険性がありますので、生食はできません。

これらの危険性は、中心部まで十分火が通るよう加熱することで防止できます。イノシシやシカの肉は、十分な加熱調理（85℃で1分以上が目安）をして、食べるようにして下さい。

また、食肉は、10℃以下または冷凍で保管し、生の肉と加熱済みの肉を区別して扱うようにして下さい。

**※ このレシピ集についてのお問い合わせ先**

福井県丹南農林総合事務所 丹生技術経営支援課

TEL 0778-34-1790

住 所 丹生郡越前町内郡14-36

平成25年12月

編集・発行

丹生農業改良振興会

丹南農林総合事務所

※禁無断転載