

# AAO 通信

第6号

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

安心・安全な「ザ・プレミアム鹿肉(認証エゾシカ肉)」や、それを使った料理を北海道の食文化として根付かせるため、一般社団法人エゾシカ協会AAOエゾシカ料理推進部会ではAAOマイスター制度を2013年に立ち上げ、志の高い料理人のみなさんを毎年認定しています。2017年は新たに4名が認定を受けました。



ホテルローレル  
代表取締役 高田卓朗さん

章月グランドホテルなどで腕を磨いた後、ホテルローレルの代表取締役兼総料理長に就任。地域興し活動にも積極的に参加

私どものレストランでは2005年12月にエゾシカ料理の提供を開始。カツ、クワ焼き、カットステーキをグランドメニューとしてお出ししています。昨年11月には「第2回新ひだかエゾシカサミット」「しずないエゾシカバル」などを通じて地域の方にエゾシカの魅力をお伝えしました。



エゾシカのにぎり寿司

## ホテルローレル

Tel. 0146-42-7211 新ひだか町静内本町1丁目1の1 営業時間/11:00~14:30 (LO14:00)、17:00~21:30 (LO21:00) 定休日/月曜



BARCOM Sapporo  
シェフ 金子智哉さん

道内リゾートホテル、東京のレストランなどで料理を学ぶ。山菜ときのこが大好きな料理人

BARCOMでは開店当初からエゾシカ肉をローストなどで提供しています。エゾシカ肉はうま味が強く、ジビエ感はありませんが魅力です。また、普及のためには安全性の担保もとても大事だと考えます。今後も「認証エゾシカ肉」を使って、さまざまな料理を提案したいと思います。



エゾシカのロースト

## BARCOM Sapporo

Tel. 011-211-1954 札幌市中央区北2条西2丁目15 STV 北2条ビル1F 営業時間/16:00~24:00 (月曜~水曜は~23:00) ※LO各30分前 定休日/日曜・祝日



炬燵たしらかば  
伊勢美智子さん

昭和12年生まれ。昭和40年代に同店を開業。『ミシュランガイド北海道2012特別版』ではピブグルマンに選ばれる

エゾシカ肉を扱い10年以上がたちます。魅力はなんといっても家畜では味わうことのできない肉本来のうま味でしょう。当店は約半数が観光客ですが、北海道の山の恵みであるエゾシカを味わっていただきたく、必ずお勧めしています。今後も多くの方に知ってもらえるよう頑張っています。



エゾシカスベアリブ

## 炬燵たしらかば

釧路町栄町2丁目3 Tel. 0154-22-6686 営業時間/17:30~24:00 定休日/日曜・祝日



ニュー温泉閣ホテル  
女将 上坂恵津子さん

昭和45年創業の同館の女将を務める。さっぽろオータムフェストなどのイベントにも参加し、町のPRにも尽力

町内にエゾシカの加工場ができたことを受け、地産地消の思いから鹿肉の餃子定食を始めたのがきっかけです。現在は火曜日のランチで「すき焼き風 もみじ鍋定食」を提供しています。AAOマイスターの名に恥じないようこれまで以上に身近なエゾシカ料理をご提案したいと考えております。



すき焼き風 もみじ鍋定食

## ニュー温泉閣ホテル

豊富町温泉 Tel.0162-82-1243 営業時間/昼の部 11:30~13:30、夜の部 17:00~LO19:30 宿泊/1泊2食 9000円~1万3000円

## 道内各地の AAOマイスターが、日夜、「安心」「安全」「美味しいエゾシカ肉」の普及に努めています。

### AAOマイスター 認定条件

①エゾシカ料理を日常的に店舗等で提供する料理人および料理関係者(料理研究家・店舗経営者等)を対象とする ②認証処理施設でエゾシカ衛生処理マニュアルに従って適切に処理・解体された「認証エゾシカ肉」を原則使用すること ③料理人および料理関係者が勤務・経営する店舗が「シカの日」参加店であること(道外活動者については除外とする) ④安全性に十分留意した調理を常に心がけていること ⑤「認証エゾシカ肉」料理を提供するだけでなく、メニュー開発や勉強会・講習会の開催、情報発信、エゾシカ料理普及イベントへの協力など、「認証エゾシカ肉」の普及拡大に力を注いでいること ⑥「AAOマイスター」認定式に原則出席すること

### 南富良野エゾカツ料理推進協議会 会長 川村勝彦さん



2016年8月の台風は南富良野町に甚大な被害をもたらしたが、現在は復興に向け確かな歩みを続ける。2017年7月29日・30日には新・ご当地グルメグランプリ北海道の開催を予定。

### レストラン「イオマンテ」 オーナーシェフ 舟崎一馬さん



「エゾシカフェスタ in 釧路」ではエゾシカカレーを100食以上提供。鹿肉料理教室の講師を務めるなど活躍。レストランでは訪日外国人客からエゾシカ料理の要望が増えているという。

### 大江廣嗣さん



長らく総料理長を務めたKKRホテル札幌を退職後(2017年2月)も、全日本司厨士協会北海道地方本部の副会長として引き続きエゾシカ料理を通じた後進の育成に尽力する。

### レストラン 黒島 エグゼクティブシェフ 黒島祥之さん



海外や道外のレストラン・ホテルへエゾシカ肉の販路拡大、普及活動を展開するなど国内外で幅広く活躍。2017年は東京を拠点としたエゾシカレストランの開業をめざす。

### イタリア料理 イルピーノ オーナー 川端美枝さん



いまや同店の定番メニューとなったエゾシカのミートソースパスタなどのエゾシカ料理を日々店舗で提供する傍ら、エゾシカ料理の商品開発、料理教室での調理指導なども行う。

### ホテルクラブビーサッポロ 総料理長 清水則之さん



朝食でのエゾシカ朝カレーやエゾシカそばなどの提供、料理教室でのエゾシカ料理紹介を通して、国の東西・年齢を問わず幅広い人がエゾシカ料理に触れる機会を創出した。

### brasserie coron with LE CREUSET シェフ 塚田宏幸さん



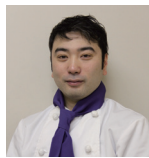
2015年より同店のシェフとして活躍する傍ら、イベントプロデューサーなど精力的に活動。エゾシカ協会ニューズレター「OISIKAコラム」を2006年から2016年まで連載。

### 麺や 北町 店主 北出昌弘さん



阿寒のエゾシカ肉を使ったエゾシカタンタンを通年で提供。すっかり定番の一杯となり観光客にも好評。毎月第4火曜日『シカの日』のエゾシカカレーのカレーは毎月完売するほどの人気ぶり。

### キッチンサポート 青 フードプロデューサー 青山則靖さん



「DCCエゾシカ捕獲認証制度」「利活用技術指導者育成研修事業」「エゾシカ学」の料理講習の講師を務めたり、「狩猟サミット」でエゾシカ料理のケータリングなど幅広く活動。

### お食事処 味心 藤井貢さん



2015年にオープンした2号店「ダイニングキッチン心花(ときめぎ)」ではエゾシカ肉の串カツ、ローストなどを提供。阿寒湖ご当地グルメ協議会では地元食材のグルメを開発中。

### Capri Capri オーナーシェフ 塚本孝さん



クッキングスクールでは若い世代にエゾシカを使った料理を紹介。レストランでもエゾシカのポロニエーゼソース、炭火焼き、カツレツなど「食べやすく親しみが持てる料理」を提供。

### お料理あま屋 天野洋海さん



店舗での精力的なエゾシカ料理提供のほか、2016年も新ひだか町でエゾシカサミットを開催。その夜にはエゾシカバル(町内の7店舗でエゾシカ料理を食べるイベント)を実施した。

### 逸品料理てんぞう 後藤 修さん



エゾシカ料理を手がけて20年以上。ステーキやラフターなどにアレンジして提供する。スネ肉をまるごとやわらかく煮込んで揚げたザンギは「てんぞう」のイチ押しメニュー。

### 中国家郷屋台 笑安記 オーナーシェフ 千代敏彦さん



低利用部位の有効活用を目的とした肉まん開発をきっかけに、地元のエゾシカ肉と長いものを組み合わせた「オホーツクえぞ鹿どん」など、積極的にエゾシカ肉を使ったメニューを開発。

### 知床第一ホテル 総料理長 千葉豊さん



知床エゾシカファームのエゾシカ肉を使用し、オールシーズンで提供。ハンバーグや中華風黒酢炒めなど、ジャンルにしばられず、多彩な料理でエゾシカのおいしさを伝える。