

# AAO 通信

第7号

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

北海道が行う「エゾシカ肉処理施設認証制度」で認証された施設の安心・安全なエゾシカ肉や、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エゾシカ料理促進部会では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。2018年は新たに5名を認定し、AAOマイスターは計24名になりました。



きたゆざわ 森のソラニワ  
総料理長  
五ノ井孝浩さん

1968年広尾町生まれ。ザ・ウィンザーホテル洞爺を経て2006年より野口観光

エゾシカ肉を使ってみたところ、私が専門とする中国料理の技法と非常に相性がよいことがわかりました。今後も研究を重ねて「エゾシカといえばソラニワの中国料理」と言われるよう、積極的に取り組んでまいります。

きたゆざわ 森のソラニワ  
Tel.0142-68-6677 伊達市大滝区北湯沢温泉町300-7



エゾシカ肉と大滝きのこの辛子炒め



赤いベレー レストラン鶴  
料理長  
勘川雅広さん

1963年生まれ。2002年阿寒町商工会青年部が開発したエゾシカバーガーの販売に協力

エゾシカ肉を本格的に使い始めて15年がたちます。現在、当館はタンチョウ撮影をはじめたくさんの外国人の方にお越しいただいておりますが、これからもエゾシカ料理の発信基地としてメニュー開発等に努めます。

赤いベレー レストラン鶴  
Tel.0154-66-2330 釧路町阿寒町23-36 営業時間/11:00~15:00、17:00~20:30  
定休日/無休



阿寒もみじ ハンバーガー



健康キッチン・ループ  
店主  
佐藤あゆ美さん

栄養士。店舗運営の傍ら食育講師など。2014年北海道エゾシカ料理グランプリで準優勝

「おいしく食べて、元気になあれ」をテーマに病気予防に役立つ食事提案をしています。エゾシカ肉は鉄分摂取には最適な食材です。今後もエゾシカ肉普及のために家庭料理に置き換えられる料理の提案をしていきます。

健康キッチン・ループ  
Tel.080-5599-2029 釧路市大川町6-20 営業時間/11:30~16:00 (火曜・水曜・木曜・土曜営業)



エゾシカ・ポパイカレー



レストラン綺羅々亭  
オーナーシェフ  
伊藤正俊さん

浦河町生まれ。1981年レストラン綺羅々亭開業。2010年より「シカの日」に参加

シカ肉は多彩な料理に活用できる面白い食材です。食美楽から安心・安全なエゾシカ肉を仕入れています。日高のエゾシカは競走馬とともに良質な牧草を食べるせいか臭みがなく、おいしいですね。エゾシカ肉の料理教室なども行っています。

レストラン綺羅々亭  
Tel.0146-22-5797 浦河町栄丘東通35-5 営業時間/11:30~13:30、17:00~20:30  
定休日/不定休



エゾシカ肉背ロースのポワレ キンカンソース



ペンション イング・トマム  
シェフ  
夏井亮さん

帯広市生まれ。札幌、帯広のホテルで経験を積み、2006年よりイング・トマムへ

野生動物の中でとりわけエゾシカは身近でおいしく、楽しく、まじめに学べる食材と考えています。今後もペンションのお客さまへ料理提供すると同時に多くの方に食材としても深めていただけるよう私なりに活動します。

ペンション イング・トマム  
Tel.0167-57-2341 占冠村上トマム2408-4



エゾシカのクレビネット包み焼き

# 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（及び料理関係者）が対象
- ②北海道が行う「エゾシカ肉処理施設認証制度」で認証された施設の安心・安全なエゾシカ肉（以下、認証エゾシカ肉）を使用すること。
- ③勤務・経営する店舗が「シカの日」参加店であること（道外は除く）
- ④安全性に十分留意した調理を心がけていること
- ⑤メニュー開発、勉強会・講習会の開催、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

## 南富良野エゾカツ料理推進協議会 会長 川村勝彦さん



2018年5月15日に南富良野エゾカツカレーがデビュー10周年を迎えます。今年は10周年を記念した行事を行う予定です。

## レストラン「イオマンテ」 オーナーシェフ 舟崎一馬さん



近年は釧路エリアにも訪日外国人客が増え、これに伴い、エゾシカ料理の要望も増えています。講師を務める鹿肉料理教室も好評です。

## 大江廣嗣さん



KKRホテル札幌退職後、北斗文化学園（室蘭市）の講師として西洋料理の指導を行っています。エゾシカ肉普及にも尽力されています。

## レストラン 黒島 エグゼクティブシェフ 黒島祥之さん



コンサル会社を設立し飲食店の立ち上げを支援。エゾシカ肉を使ったおせち、通販商品や道の駅プロデュースなども予定しています。

## イタリア料理 イルピーノ オーナー 川端美枝さん



エゾシカのミートソースパスタなど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も行っています。

## ホテルクラブーサッポロ 総料理長 清水則之さん



料理教室をはじめ幅広い世代の人がエゾシカにふれる機会を創出。ランチでもエゾシカカレーの提供をスタートしました。

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



2015年に同店シェフ就任。2018年2月にはエゾシカ料理をメニューに組み込み、大好評。百貨店でもエゾシカ肉が味わえる時代に。

## 麺や 北町 店主 北出昌弘さん



エゾシカタンタンは国内外の観光客にも人気。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！

## 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」「野生鳥獣類 有効利用セミナー 上級編」の料理講習の講師をはじめ幅広く活動。

## お食事処 味心 藤井貢さん



2号店「ダイニングキッチン心花」にてエゾシカ肉の串カツ、ローストを提供。地元グルメ開発にも余念がありません。

## Capri Capri オーナーシェフ 塚本孝さん



レストランでは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



地元で捕れたエゾシカを使用した「エゾ鹿トマトしゃぶしゃぶ」は地域を代表するエゾシカ料理に。

## 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。ステーキやラフテーなどにアレンジ。スネ肉を煮込んで揚げるザンギは一押し。

## 中国家郷屋台 笑安記 オーナーシェフ 千代敏彦さん



地元のエゾシカ肉と長いもを組み合わせ「オホーツクえぞ鹿どん」など、積極的にエゾシカ料理の開発に努めます。

## 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、ハンバーグや中華風黒酢炒めなど、オールシーズンで提供。

## ホテルローレル 高田卓朗さん



2005年よりエゾシカ料理を提供開始。エゾシカ肉のカツ、クワ焼き、カットステーキをグランドメニューとして人気。

## BARCOM Sapporo シェフ 金子智哉さん



北海道産食材にこだわる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、魅力を発信。

## 炉ばた しらかば 伊勢美智子さん



炉端の名店。観光客も多く、スベアリブをはじめ、北海道の山の恵みであるエゾシカ肉を積極的に提供しています。

## ニュー温泉閣ホテル 女将 上坂恵津子さん



鹿肉の餃子定食、すき焼き風など、エゾシカ肉を身近な料理で提案。地元のお客さまにも喜ばれています。