

AAO 通信

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

第8号

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・安全なエゾシカ肉の普及拡大を目的に、一般社団法人エゾシカ協会 AAOエゾシカ料理推進部では 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。2019年は新たに7名が認定を受けました。



FINCH of AMAZING DINER シェフ 蛭田悟史さん

筋繊維が細かく、ジューシーな南富良野産エゾシカ肉に惚れ込み、レストラン黒島時代から多彩なエゾシカ料理を手がけています。フレンチをベースとしつつ型にはまらない創作料理に定評があります。



南富良野産エゾシカのロースト
フレッシュなハーブのサラダと

Tel.011-563-5057 札幌市中央区南4条西2丁目 RECOLTE Sapporo 1F



SHIROISHI BAR 3K シェフ 伴和哉さん

「非日常をカジュアルに」と、スネ肉を使ったシチューやステーキ、煮込み料理、酢豚風など、南富良野産エゾシカでさまざまな料理に挑戦。人気グルメサイトで創作エゾシカ料理のレシピ紹介も。



南富良野産プレミアムエゾシカ
肉団子のバルサミコ仕立て

Tel.011-826-3963 札幌市白石区東札幌3条5丁目3-30



Home Sweet Home / 900 草原 Home Sweet Home 店主 佐々木徳之さん

道の駅内のファーストフード店。おすすめは阿寒グリーンファームのエゾシカ肉を使う「えぞしかジンカンバーガー」。ジンカンとはジンギスカンのこと。食べやすく、お肉の食べ応えもあると好評です。



えぞしかジンカンバーガー

Tel.015-482-2288 弟子屈町湯の島3-5-5 道の駅摩周温泉内



LODGE BISTRO SARU シェフ 村山裕亮さん

「都会の中のロッジ」をテーマに自家製シャルキュトリーや季節の山の幸を提供。鮮度が良く、臭みもないサロベツベニソンのエゾシカを使用した溶岩石グリルはシェフ一番のおすすめです。



溶岩石グリル
北海道サロベツ蝦夷鹿 しんたま

Tel.03-5734-1942 東京都目黒区鷹番2-16-12 SKビル1F



祥瑞(しょうずい) 札幌 店主 松岡修司さん

10周年を迎えるビストロワインバー。サロベツベニソンのエゾシカ肉を、うま味を残しつつ、食べやすい料理を心がけ、ドイツ家庭料理「クネーデル(肉団子)スープ」やグリル料理で提供しています。



やわらかエゾシカ肉のグリル
赤ワインとブルーベリーのソース

Tel.011-827-2008 札幌市中央区南3条西3丁目 プレイタウン藤井ビル3F



産直牡蠣しゃぶと炭焼き酒場 炭リッチ 料理長 金田俊輝さん

潮風のミネラルを含んだ牧草や木の実を食べ育てつサロベツベニソンのエゾシカ肉を使用。しっとりとした肉質の肩肉にこだわってロースト等に。道内外の系列店14店舗で提供しています。



エゾシカ料理 (イメージ)

Tel.011-206-1077 札幌市中央区南4条西2丁目10-1 第31桂和ビル2F



旨いもん屋 旬香 店主 須甲幸子さん

新・ご当地グルメ「南富良野エゾカツカレー」や、エゾシカの骨でスープをとったエゾシカラーメンの提供など、南富良野産エゾシカのPRに貢献。夏は道の駅でもエゾシカ料理を提供しています。



南富良野エゾカツカレー

Tel.0167-52-2828 南富良野町幾寅

「AAOマスター」とは

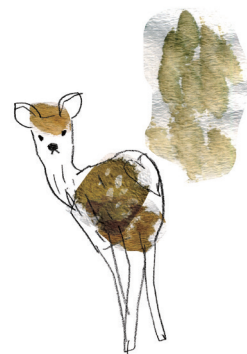
「認証エゾシカ肉」ならびにそれを使用した料理を、北海道ならではの食文化として定着させるため、「認証エゾシカ肉」の普及拡大に尽力する料理人および料理関係者に対して、(一社)エゾシカ協会 AAOエゾシカ料理促進部会が「AAOマスター」として認定し、その活動をバックアップします。

◆「AAOマスター」認定制度の目的

- ①安心・安全な「認証エゾシカ肉」の認知度を高めたい
- ②安心・安全な「認証エゾシカ肉」を応援する料理人ならびに料理関係者を増やしたい
- ③安心・安全な「認証エゾシカ肉」の安心・安全な調理方法について理解を深め、広く料理人のレベルアップを図りたい
- ④安心・安全な「認証エゾシカ肉」を提供する処理施設を応援したい

◆「AAOマスター」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安全性に十分留意した調理を常に心がけていること
- ④「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



2013年 認定



2014年 認定



2015年 認定



2016年 認定



2017年 認定



2018年 認定

