

# 2009 エゾシカ料理

## 2009.2/1日~15日 まつり

### IN SAPPORO



主催/北海道、エゾシカ食肉事業協同組合 (社)エゾシカ協会

**中央区** スープカレー lavi 円山 (ジャンル) その他 (スープカレー)

**エゾシカとスープカレーの絶品コラボ!!**  
エゾシカto野菜カレー1,300円  
新鮮なエゾシカ肉を香味野菜と一緒に柔らかく煮込み野趣溢れる味わいに仕上げています。北海道が世界に誇るジビエ食材のエゾシカ肉のスープカレーを是非一度ご賞味下さい!(他3店舗有)

〒060-0802 札幌市中央区南1条西21丁目2-7  
11:30~22:30 (ラストオーダー22:00)  
不定休  
有り 店舗前及び近隣(詳しくはスタッフまで)

☎011-640-5588

**中央区** きょうど料理亭 杉ノ目 (ジャンル) 和食

**特製合わせ味噌が決めての逸品**  
エゾシカ肉の合わせ味噌煮込み1,800円  
エゾシカ肩肉を、酒入りの出で約5時間煮て3種類の味噌で調味。今年で創業46周年のお店で、エゾシカ肉をはじめ道産の新鮮食材を生かした郷土料理をご堪能ください(2月1日~15日までの限定)。

〒060-0802 札幌市中央区南5条西5丁目  
17:00~23:00 (ラストオーダー22:30)  
日曜日・祝祭日  
5台

☎011-521-0888

**中央区** KKR ホテル札幌 レストラン「マイヨール」 (ジャンル) フレンチ

**地産の素材を生かした本格フレンチ**  
エゾシカ肉のハンバーグとクロケットピーツの香り1,200円  
地産地消をテーマに、道産食材の使用とフレンチの技法で、深みのある鹿肉料理に仕上げました。目の前に広がる美しい赤レンガ庭園を眺めながら、美食のひとつときをお楽しみ下さい。

〒060-0802 札幌市中央区北4条西5丁目  
KKRホテル札幌2F  
11:30~21:00 (ラストオーダー20:30)  
鹿肉料理提供時間 11:30~14:00、17:00~20:30  
なし  
有り

☎011-231-6711

**中央区** イタリア料理 イルビーノ & わいん居酒屋 いる (ジャンル) イタリアン

**北海道産食材が豊富!!**  
エゾ鹿のミートソース (ランチタイム1,000円、ディナー1,460円)  
エゾ鹿をはじめ北海道のおいしい食材を使ったお料理が充実!!エゾ鹿のミートソースを当店自慢の北海道産小麦100%の生パスタでお楽しみください。

〒060-0802 札幌市中央区北1条西3丁目3-25 鹿島時計台ビルB1F  
11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)  
17:00~23:00(ラストオーダー22:30)  
日曜日  
なし

☎011-280-7557

**中央区** ハンバーグステーキ ノースコンチネント (ジャンル) その他 (ハンバーグ専門店)

**エゾシカのハツ(心臓)が決め手!**  
エゾシカ100%ハンバーグ(ハツ入り) 十勝産白インゲンのトマト煮込み1,690円  
地下鉄東西線西28丁目駅より徒歩2分、道産食材にこだわったハンバーグ専門店です。池田牛、サロマン牛、そしてエゾシカ100%のハンバーグをご用意。決め手に加えるのはハツ!

〒060-0802 札幌市中央区北5条西29丁目  
エステート宮の森1F  
11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)  
17:00~22:00  
無休  
2台

☎011-613-8809

**中央区** イタリア料理 カンティーナ スズキ (ジャンル) イタリアン

**今が旬、北海道のジビエ**  
エゾシカのラグーソースのパスタ 1,890円、エゾシカのグリル2,400円  
パスタは旨みたっぷりのラグーソース(美食家のソース)に、メインのグリルはシンプルにエゾシカの美味しさを堪能して頂きます。丁寧にシンプルなマンマの味。(1月15日~2月28日)

〒060-0802 札幌市中央区南2条西3丁目  
カタオカビルB1F  
ランチ(水・木・土・日)11:30~14:30(ラストオーダー13:30)  
ディナー17:30~22:30(ラストオーダー21:00)  
月曜日  
なし

☎011-222-3026

**中央区** そば徳 本店 (ジャンル) 和食

**おそばでエゾ鹿はいかが?**  
蝦夷もみじ南蛮710円、蝦夷もみじセイロ710円、蝦夷もみじ丼セット850円  
臭みが少なく、そばとの相性も良い。鶏肉や鴨肉と違う旨みが格別です。もみじ丼は玉葱と白滝とのバランスが良く、また高タンパク、低カロリーの「もみじセイロ」は当店のオリジナル人気商品です。

〒060-0802 札幌市中央区北4条西5丁目  
三井生命札幌共同ビル1F  
平日11:00~16:00  
17:00~22:00(ラストオーダー21:30)  
土11:00~17:00  
日・祝祭日 屋外駐車1台  
地下駐車場30分無料券有(立体駐車場)

☎011-251-8561

**中央区** 札幌東急 点心三昧"包の家" (ジャンル) 中華 惣菜関係

**これぞ北海道の"ニラまん"**  
エゾニラまん1個158円  
中華点心の新しい定番となった"ニラまん"をエゾシカの肉で作し、アクセントに"行者ニンニク"を入れました(行者ニンニクは冷凍、ただし旬の時は生を使用します)。

〒060-0802 札幌市中央区北4条西2丁目  
10:00~20:00  
なし  
有り

☎011-212-2332

**中央区** 北海道料理 古倫帆来 (コロボックル) (ジャンル) 和食

**新鮮な旬素材が自慢の北海道料理店**  
エゾシカ肉の豆乳シュウマイ600円  
エゾシカ肉と北海道産の豆乳、豆腐、長葱、シイタケをシュウマイ風に蒸し上げました。シカ肉が初めての方でも食べられるように仕上げた一品です(2月1日~15日までの限定)

〒060-0802 札幌市中央区南4条西4丁目  
松岡ビル3F  
日~木 15:00~23:30 (ラストオーダー22:45)  
金・土 15:00~深夜0:30 (ラストオーダー23:45)  
元旦のみ  
なし

☎011-241-4646

**中央区** 生ラムジンギスカン 山小屋 (ジャンル) 焼肉

**秘伝のたれで味わう絶品エゾシカ肉**  
エゾシカ肉セット 1,050円  
創業46年を迎えるきょうど料理亭杉ノ目の姉妹店。余計な脂肪を丁寧に取り除き、くせの全くない綺麗な赤身を創業当時より全て手作りの当店自慢のタレでご賞味ください(2月1日~15日までの限定)。

〒060-0802 札幌市中央区南4条西4丁目13  
第5グリーンビル1F  
17:00~23:00 (ラストオーダー22:30)  
無休  
なし

☎011-271-2853

**中央区** 夜空のジンギスカン (ジャンル) 焼肉

**熟成したエゾシカモモ肉を堪能あれ**  
エゾシカジンギスカン (日高産エゾシカ肉1人前)850円  
ススキノの夜景を見ながらジンギスカンを楽しんで頂けます。生ラムは産地や部位ごとに数種類で用意し、エゾシカ肉も人気です。正油・味噌のタレと、ハーブ塩の3種の味でどうぞ。

〒060-0802 札幌市中央区南4条西4丁目  
MYプラザビル10F  
17:00~翌2:00 (翌1:30ラストオーダー)  
肉がなくなり次第終了  
年中無休  
専用駐車場はなし

☎011-219-1529

**中央区** French Restaurant KAZAMA(カザマ) (ジャンル) フレンチ

**旬の食材をシンプルに美味しく!**  
アリゴ・ホッカイドウ エゾ鹿のソーセージ添え1,500円  
フランスのオーヴェルニュ地方の郷土料理を、道産食材をご用意します。北海道の良質なチーズ、じゃが芋、ミルク、そしてエゾ鹿肉で作る自家製ソーセージをご一緒にどうぞ!

〒060-0802 札幌市中央区南2条西12丁目323  
-12/バジフィック三和1F  
12:00~15:00 (ランチラストオーダー13:30)  
17:30~22:30 (ラストオーダー21:00)  
水曜日・第3火曜日  
割引駐車場有り

☎011-272-1012

## エゾシカ料理まつり?

エゾシカ料理まつりは、エゾシカ有効活用の一環として、エゾシカ肉の普及拡大を図るため、昨年度に引き続き開催するものです。今回は、札幌周辺の飲食店等が参加して、和・洋・中・焼き肉、スープカレー、パン等、様々なエゾシカ料理を、さっぽろ雪まつりの開催期間を含めた2週間にわたって、食べて、歩いて、楽しんでいただくイベントです。  
また、期間中にアンケートに答えていただいた方には、抽選で粗品のプレゼントも予定しています。

## ご存知ですか? エゾシカの有効活用

北海道のエゾシカは、近年、個体数が増加して、農林業被害が年間約30億円あり、希少植物や自然林等生態系などの影響もあり、大きな社会問題となっています。  
このため北海道では、「エゾシカ」を貴重な地域資源として、生態系など自然環境の保全を図るため、計画的な個体数の調整とその有効活用を推進しています。

## 参加店は、全部で33店!

参加店は、フレンチ、イタリアンなどエゾシカ肉を使った創作料理を楽しめるおしゃれなお店や様々な肉の部位を用意している焼き肉、札幌が発祥地のスープカレー、独自の調理をしたパン類など、今年の参加店は、前回以上に個性派揃いで充実の全33店になりました。観光で札幌にお越しの方は、参加店は、市内各区に点在していますので、観光めぐりの際に、是非お立ち寄りください。

## エゾシカ肉推奨制度について

有効活用(食べることを)を推進することは、エゾシカの個体数調整に大きく寄与するものであります。有効活用を推進するためには、食品衛生法で定められた処理場で衛生的に処理したエゾシカ肉を流通させる必要があります。そのため北海道では、平成18年10月にエゾシカ衛生処理マニュアルを発表しました。それを受け(社)エゾシカ協会では、マニュアルに準拠して処理したエゾシカ肉の推奨制度を平成19年から開始しました。

エゾシカ衛生処理マニュアル: <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/sika/sikatop.htm>  
推奨制度: <http://www.yezodeer.com/syokutaku/suisyo/system.html>

**中央区 KITA HOTEL(キタホテル)** (ジャンル) フレンチ

**エゾシカの大地の恵み**  
エゾシカのボワレ・ニンニク風味のジャガ芋のビュッレ添え 1,575円、エゾシカの煮込みブルーベリー風味 1,575円

エゾシカと野菜の組み合わせで、肉の旨みを引き出しました。カジュアルな雰囲気のお店です。ぜひご来店下さい(2月1日～28日までの限定)。

☎011-531-0550



**中央区 フランス料理の店 レストラン・シェ・スガヤ** (ジャンル) フレンチ

**頑固一徹、シェフのフランス料理**  
シカロース肉のバイ包み焼 赤ワインソース(アラカルト2,800円、コース5,460円)

大切な人との食事の時間は良い思い出となり残り続ける。そんな思い出作りのお手伝いをと思い続けて27周年。陽気でどこか落ち着く小さな店に一度足を運んでみてください(3月31日までの限定)。

☎011-563-7078



**北 Brasserie Avion** (ジャンル) その他 (欧風料理)

**地域に根付く欧風料理を目指します**  
エゾシカ肉の自家製サラミのパエリア 1,450円

もともとクセの少ないお肉なので、シカ肉の良さを十分に引き出すようにていねいに仕上げました。スペインの伝統料理・パエリアを、エゾシカ肉と道産の米や豆類を使って作りしました。

☎011-728-7500



**白五区 とんかつ さんか** (ジャンル) その他 (とんかつ専門店)

**赤ワインを利用して肉を熟成**  
フリカデルメンチカツ(ドイツ風メンチカツ) 800円、オリエンタルメンチカツ(東洋風メンチカツ) 800円

さんかの「とんかつ」は厳選された肉を、赤ワインを使った特別な手法で熟成させ、柔らかくしています。カジュアルで明るい店内は女性のお一人様にも好評！(第1週はフリカデル、第2週はオリエンタルの予定)

☎011-866-8612



**中央区 ダイニング 竹はな** (ジャンル) 和食

**素材重視の本格創作和食**  
えぞ鹿肉の焼焼重766円、えぞ鹿肉の串焼315円、えぞ鹿肉の和風ステーキ861円

網の上でじっくり焼き上げ旨味を出した鹿肉に、秘伝のタレと道産品のバランスがとれた一品をご賞味下さい。ランチには道産ホエー豚、知床鶏や蟹など食材にこだわった品もございます。

☎011-281-3963



**中央区 中国料理 養源郷** (ジャンル) 中華

**医食同源**  
金環鶏(ジンジャンルン)北京風味のシカハト醤油漬(1,800円、麻婆鶏(マロトウ)四川風味のシカ骨(1,500円、麻婆鶏(チンピル)中華風味のシカモ(肉オレシ)2,200円、香焼鶏(シャンマン)チイ-北京風味のシカモ(肉角)2,100円)

本格中国料理を愉しめる人気店。北京料理を中心に、広州や四川など様々な本場の味を提供。素材の持ち味を活かした自慢の中華は家庭料理から高級料理まで揃う。

☎011-533-7751



**豊平区 食道園** (ジャンル) 焼肉

**オーダーを受けてから調理を開始する**  
エゾシカ定食600円

つくり置きはせず、オーダーを受けてから調理するので、鮮度も味もバッチリ。自分で焼くもよし、焼いてもらい熱々を食べるもよし。お好みの焼き加減を見つけてください。

☎011-813-5355



**白五区 リストランテ・カプリカプリ** (ジャンル) イタリアン

**四季折々の食材を使ったイタリア料理**  
エゾシカ肉のロースト、ゴルゴンゾーラチーズとドライいちじくの二色ソース、2,300円、エゾシカのラグーと真珠産卵のタリアテッレ(手打ちパスタ) 1,400円、エゾシカ肉のカツレツ2,000円

「北の恵み愛食レストラン」認定店。旬の食材をなるべく生産者から直接仕入れ季節感あるイタリア料理を楽しめるリストランテです(2月15日までの限定)。

☎011-851-1717



**中央区 ル・レストラン・ドウ・トーマ** (ジャンル) フレンチ

**エゾシカ肉がおしゃれで美味しいフレンチに変身**  
エゾシカのパテ1,200円

バターを極力使わない、体に優しいフレンチのお店です。パテにはエゾシカ肉の他、卵も北海道産を使用。素材の旨味を最大限に引き出すフレンチをご堪能あれ(2月1日～15日までの限定)。

☎011-271-8600



**中央区 じんぎすかん 十鉄** (ジャンル) その他 (ジンギスカン)

**注目食材エゾ鹿を手軽に成吉思汗で...**  
エゾ鹿じんぎすかん3点盛り(ハツ・ヒレ・しきんぼう) 1,650円

ジンギスカン専門店ですが、サイドメニューとしてエゾ鹿ジンギスカンも提供しております。ジンギスカン鍋でサツと焼いて召し上がってください。ラム肉同様人気メニューです。

☎011-551-1011



**豊平区 DINING Jiji(ダイニングジジ)** (ジャンル) イタリアン

**じっくり煮込んだシカ肉のソース**  
エゾシカ肉と季節野菜のラグーソースパッパルデッレ1,250円

シカ肉とトマトの旨みが溶け込んだラグーソース。自家製手打ち平麺の食感と相性抜群！たっぷりの季節野菜が添えてあり、ワインと一緒に楽しめる一品です(2月1日～28日までの限定)。

☎011-816-5562



**南 プレッドミュージアム 京田屋石山本店** (ジャンル) パン屋

**鉄分たっぷりエゾシカサンド!**  
エゾシカ肉のピタサンド330円

道産小麦、道産素材を使用した京田屋のパンに高タンパクで鉄分を多く含んだエゾシカ肉を組み合わせた自信作。この機会にぜひお試しください。(他6店舗有)

☎011-591-2497




**中央区 レストラン ヒロム** (ジャンル) フレンチ

**エゾシカ肉が美味食材と結婚!?**  
エゾシカとフォアグラのバイ包み焼き2,800円(8,400円のコースに登場)

良い食材の組み合わせを「結婚」に例えて「マリージュ」と呼びます。北海道産バターと小麦粉を使ったバイ包み焼きで、エゾシカとフォアグラの絶妙なマリージュをお楽しみ下さい。

☎011-614-9515



**西区 韓国焼肉本家 李門** (ジャンル) 焼肉

**本格炭火焼肉をリーズナブルに!**  
日高天然シカカルビ390円(税別)

一人でも気軽に立ち寄れるテーブル席と、グループでワイワイ楽しめる小上がり席。七輪でじゅわっとおいしい焼肉を。ドリンクも豊富で、魔王、森伊蔵等プレミアム焼酎類も充実!

☎011-631-3576



**豊平区 ラ・フォンテーヌ** (ジャンル) パン屋

**熱々ピロシキ&焼きたてハンバーガー**  
エゾシカハンバーガー 315円  
エゾシカピロシキ147円

エゾシカ挽肉のピロシキとハンバーガー。ピロシキは塩、コショウ、ソースで味付け。ハンバーガーは香辛料で味付けて黒ゴマをまぶして焼き、デミソース仕上げ(2月1日～28日までの限定)。

☎011-833-3577




**江別市 酪農学園生活協同組合** (ジャンル) 学食

**学生の財布に優しく低価格!**  
エゾシカマトライズ380円、エゾシカカレー250円、エゾシカハンバーグセット600円

単品のおかずを主流に麺類、丼物、カレー類で構成されたメニューを揃えたカフェテリア食堂となっています。栄養価表示も行っており学生の食生活を毎日サポートしています。

☎011-386-7281



**中央区 SOUP CURRY Campbell's** (ジャンル) その他 (スープカレー)

**あっさり系、旨味スープが美味しい**  
エゾシカのロールキャベツカレー 1,180円

エゾシカ肉を道産キャベツで包み、ロールキャベツに仕立てました。スパイスで脂肪分が控えめの当店のスープとの相性も良く、とても美味しく仕上がりました(2月1日～28日までの限定)。

☎011-532-1202



**西区 Café/Lunch 斉藤ファーム** (ジャンル) その他 (カフェレストラン)

**ヘルシーなジビエ料理(特製料理)です。(カフェレストラン)**  
エゾシカ肉のロールステーキとインカのめざめ添え 1,980円、エゾシカ肉のハンバーグ和風ソース仕立て980円

日高静内で丁寧に熟成された最高のエゾシカ肉を使用。昭和3年に江別の煉瓦で造られたサイロと牛舎(市都市景観重要指定旧三谷牧場)でのんびり素朴なひと時を(2月1日～15日までの限定)。

☎011-661-8111



**東区 レストラン ル・ブルコア・バ** (ジャンル) フレンチ

**北海道食材を使った料理づくり**  
エゾシカ肉のアンクルート(バイ包み焼き) 3,500円、エゾシカ肉のロースト3,000円

エゾシカ肉のアンクルートは、粗挽きにしたシカ肉にフォアグラを合わせてパイで包み焼きにした一品。北海道産食材をふんだんに使い、鴨やシカなどジビエ食材も自前で手がけている。

☎011-785-5455



**江別市 株式会社香彩園** (ジャンル) 惣菜関係

**ご家庭でもエゾシカ料理はいかが?**  
エゾシカハンバーグ(冷凍)1個180円  
エゾシカハンバーグセット(冷凍)6食分1,800円  
エゾシカハンバーグ(冷凍)/エゾシカの風味を生かし鹿肉100%使用。風味付にマッシュルーム使用。エゾシカハンバーグセット/パンズは岩見沢産の小麦(北の香り)使用。

☎011-386-0081



**中央区 参道茶屋** (ジャンル) 和食

**甘辛く煮たエゾ鹿の角切り入りコロッケ**  
鹿じゃがコロッケ420円

しっとりとしたじゃが芋とカボチャの中にエゾ鹿肉が入ったコロッケ。札幌円山で13年目の、北海道産の食材を活かした創作和食店です。店内はジャズが流れる落ち着いた雰囲気です。

☎011-614-8588



**エゾシカ肉の特徴って?**  
エゾシカ肉は、鶏ささみに似て高タンパクで低脂肪。  
鉄・銅などのミネラルが豊富で女性に優しい天然のお肉です。  
欧州では高級食材として扱われており、広く一般に食されています。

HEALTHY SAFETY

(社)エゾシカ協会推薦の安心・安全 エゾシカ料理まわりの参加店は、(社)エゾシカ協会推奨のエゾシカ肉を使用しています。

