



鹿を使ったフィンガーフードです。  
作りやすく食べやすいレシピにしました。

## 鹿のトルティーヤ



料理ポイント

しぐれ煮の甘さを砂糖から甘酒の味つけにすることで柔らかい甘さになります。



アレンジポイント

巻物はみんなの人気者。これは万国、老若男女で共通です。手で食べるどこか楽しい感覚。トルティーヤもそんな巻物料理のエリートです。このトルティーヤは、鹿肉をしぐれ煮にして誰もが親しみやすい味になっています。甘酒でしぐれ煮がやさしく仕上がりに、野菜とチーズなどとの相性も抜群、トルティーヤの王道も外していません。ラッピングペーパーで、キャンディを包むように巻いたり、カットして断面を見せたり、おもてなし料理にも最適です。

	4人分	下準備
●材 料 A)		
鹿モモ肉	500g	Dégorger、圧力鍋で柔らかくなるまでポイルする
醤油	1/2c	
味醂	1/2c	
酒	1/2c	
味噌	大2	
甘酒	100g	(今回は冷凍糀甘酒の素を使用)
生姜	ひとかけ	
白ごま	大4	
コチジャン	大3	
B)		
トルティーヤ	4枚	
しぐれ煮	大2	
レタス		
きゅうり		千切り
トマト		ダイスカット
赤玉ねぎ		スライス
マヨネーズ	大1	
C)		
トルティーヤ	4枚	
しぐれ煮	大2	
ガーリックライス		ガーリックライスを作る
シュレッドチーズ		
ピーマン		千切りにして茹でて水切り
赤玉ねぎ		
マヨネーズ	大1	



### ● 作り方

ソースを作る: ソースはしょうゆ糀とマヨネーズを2:1で混ぜ合わせる。辛味が必要な場合は青こしょう又は七味唐辛子(八幡屋さん)を添加。

### 作り方

#### ①しぐれ煮を作る。

鹿モモ肉を繊維がバラバラになるくらいまで柔らかくポイルする。(圧力鍋が便利)  
柔らかくなった肉を裂いてバラバラにする。

A)の白ごま以外の調味料を鍋に入れ沸騰したら鹿肉を入れ、水分が飛ぶまで煮詰める。

#### ②サラダ風にする場合はB)の材料をトルティーヤの中心に置き両脇を中に折り込んで巻いていく。

#### ③ガッツリとしたものを提供する場合 C) がオススメ。 ②同様に作る。

*Nagano Design Week  
Original Jibie Recipe*



山々に囲まれた長野市では現在、猪や鹿などによる農業被害が問題となっています。NAGANO DESIGN WEEKでは長野市が抱える有害鳥獣問題をデザイン之力で解決するため、名産物であるリンゴやキノコ、野菜、発酵食品など長野市らしい食材と掛け合わせオリジナルジビエ料理を開発しました。

NAGANO GIBIERは、長野の自然で育った質の良いジビエと、健康長寿を誇る長野の食材を掛け合わせ、自然の恵みを感じるメニューとして生まれました。

オリジナルジビエはワインにもぴったりです。長野市ならではの味を楽しんでください。



レシピ考案  
児玉 信子  
(信州ジビエマイスター  
/農園カフェ ラビット)



長野ジビエプロモーション  
海豪うるる  
(地方創生クリエイター)

