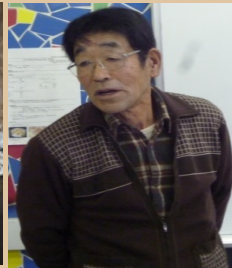


# 【えぞ鹿特別授業】

函館近郊で捕獲されたえぞ鹿を仕入れる

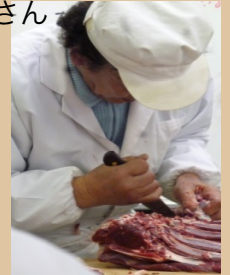


わな師 渋田さん

## えぞ鹿解体授業



解体を教えて下さる朝妻さん



## 解体した鹿肉を調理・試食



えぞ鹿のポワレ 緑こしょう風味

その他にも、さまざまな、えぞ鹿料理の開発を行っています。



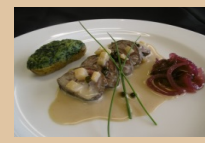
ハツの韓国風焼肉丼



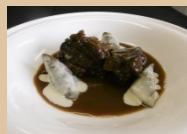
鹿のコンソメ



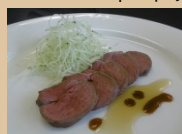
ロースト  
ポートワインソース



鹿のコンソメ



鹿シチュー

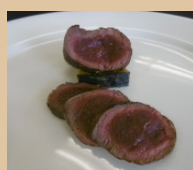


たたき風



鹿カレー

えぞ鹿普及のための各種講習会も開催しています



(例)ダメな火入れ状態

家庭でも出来る火の入れ方や、火入れ時間のちがいによる赤さの違いなどを説明します

