

焼きおにぎりのスープ茶漬け



200円

たばこ屋商店
【豊田市】

【材料】
・猪
・米・むかご・さつまいも・ねぎ
・焼き鮎
【作り方】
①さつまいもご飯を炊く
②おにぎりの具に猪肉のしぐれ煮（山椒風味）にいれて、おにぎりを作る。
③②のおにぎりをまずは、そのまま遠火でこんがりと焼く

④③のおにぎりにしょうゆを付け、こんがり焼く
⑤④のおにぎりを容器に入れ、そこへ塩ゆでした「むかご」を入れ、焼き鮎からとっただしスープをかける。
⑥その上に猪肉のふりかけをかける。
⑦薬味の小ねぎをバラリ……出来上がり！

猪の塩こうじ串焼き



200円

ケイズワークス
【尾張旭市】

【材料】
・猪
・いちじくワイン

【作り方】
猪もも肉を一口大にカットし、肉の半量の塩こうじといちじくワインに一週間程漬け込み、串に差して焼く。
いちじくワインを煮詰めたソースを仕上げにかける。

奥三河の味まんさい汁



300円

東栄町交流促進センター
千代姫荘
【北設楽郡東栄町】

【材料】
＜汁＞
・猪肉バラ 100g
・塩こうじ少々（肉の10%）
・大根 半分 ・人参 1本
・里芋 5～6個・菊芋 10個
・ごぼう 1本 ・ねぎ 1本
・油揚 2枚
＜うどん＞
・中力粉 1kg
・水 450g

【作り方】
①中力粉と水をよくまぜよくねる
②ねった生地を薄くのぼし、5cm×5cmに切る
③②に猪バラ肉をみじん切りにし、塩麴とまぜたものを入れ包む。
④野菜を切り根菜のみそ汁を作る。
⑤③ゆで、④の汁に入れ1～2分煮込む。

イタリア風串あげ



300円

イタリア料理
Waina
【名古屋市名東区】

【材料】
＜猪サルチッチャ＞
・猪肉ミンチ・卵白・国産砂糖
・自然塩・オーガニックワイン
・愛知県産玉ねぎ みじん切り
・パン粉・黒こしょう
＜鹿サルチッチャ＞
・鹿肉ミンチ・卵白・国産砂糖
・自然塩・オーガニックワイン
・愛知県産玉ねぎ みじん切り
・パン粉・黒こしょう
・ローズマリー

【作り方】
☆サルチッチャはイタリア料理のソーセージで、腸詰めしていません。このネタに粉・卵・パン粉をつけ（長ネギも）、なたね油で揚げます。☆ソースは猪・鹿のスジなど野菜で3日間煮込み、オーガニックの赤ワインを入れてスーゴディカルネを作ります。豆みそ、粗製糖で煮込みソースを作ります。粒マスタードをソースにまぜて食べてもおいしいです。できればあげたてを食べていただくのが一番おいしいですが。

北イタリア風おでん



400円

ピッツェリア
うちのごはん
【豊田市】

【材料】
＜A＞・いのししミンチ500g（鶏、豚ミンチ）を配合しても可・玉ねぎ（みじん）100g・にんにく（みじん）小1片・塩胡椒適量 ・（パン粉・卵等入れてもok）
・白菜12枚（塩ゆでしておく）・ごぼう
・人参小口に切り下茹でしておく・大根（レンコン、自然薯でも可）・発芽ニンニクスプラウト（スープで下茹でしておく）
＜スープ＞・鶏のブロード・猪のブロード
固形スープの素でも可・昆布等
・鹿肉（もも）鹿肉に塩をしておく、表面を焼き目が付く程度焼き、低温のブロードで火を通す（3h）一口サイズに切り分ける

EXVオリーブオイル、こしょう、ペコリーノ、ロマーノ（バルミジャーノ レッジャーノでも可、グリーンマスタード）
【作り方】
・＜A＞を合わせてしばらく休ませておく
・白菜にごぼう、人参、大根、＜A＞（30g程）鹿肉1コを入れて巻く、発芽ニンニクで縛る。
・スープの中にロール白菜を入れ軽く煮込む（弱火で20分程）アグが出たら取る
・一度休ませると、味が馴染む
・再度加熱し器に盛り付けスープを注ぐ
・EXVオリーブオイル・ペコリーノ・ロマーノこしょう、イタリアンパセリをかける

ししバーグスパ



300円

(株)三河猪家
【新城市】

【材料】
・猪
・人参
・みそ

【作り方】
①スパゲッティを茹でる→かるく炒める。
②しし味噌タレを作る。
・赤味噌、しょうゆ、砂糖、にんじん、玉葱を煮込み→カタクリ粉で伸ばす。
③しし肉チャーシューを作る
④皿に①をいれ②をかけ、③を乗せて、クレソンを上に乗せて出来上がり。

アジアを巡った猪ッ球鹿urry



600円

亜鹿猪～珍
Sunday Spice
【名古屋市中区】

【準備】猪肉の肉団子
・猪肉をミンチ状にする
・香菜をみじん切りにする
・えびをミンチ状にする
・にんにくをみじん切りにする
ここまで・①
上記を酒・ナンブラー・シーズニングソース・塩・砂糖・こしょうで味付けをし粘りが出るまで練る。一つはブチマトを包む、もう一つはゆでたらうずら卵を包む、それぞれを油で揚げる鹿肉のタイカレー（タイカレーグリーンハンレイ）

【作り方】
①ししか肉をニンニク、しょうが、タマネギといっしょにやわらかくなるまで煮る
②パクチーの根、ニンニク、タマネギ、カー（タイのしょうが）、パイマックルードとうがらし・ガビをミキサーにかけ油で炒める。
①の中に②をいれて煮る
③裏にカレー粉、タマリンドのもと汁ナンブラー・黒蜜を入れて煮込む、ご飯を盛りブチマト一つら卵の肉団子の上にカレールーをかけ出来上がり

フラップス



500円

Sir.F☆RAPs
サーフ・ラップス
【豊川市】

【材料】
・猪フランク（50g）
・トマトソース（大さじ1）
・チーズ（14g）
・愛知県産玉ねぎスライス（3g）
・トルティーヤ（1枚）

【作り方】
①トルティーヤの上にフランクチーズ・ソース玉ねぎを乗せる
②アルミホイルで巻く（筒状にする）
③90℃で約20分～30分加熱チーズが完全にとけて感触がやわらかくなれば出来上がり

ジビエ焼きそば



500円

Sengiku Food
【岐阜県多治見市】

【材料一人前】
・猪肉 35g・みそ 大さじ2
・キャベツ少々・焼きそば用麺1玉
・塩・こしょう少々・焼きそばソース少々・紅しょうが
・きざみのみり お好みで ・青さ

【作り方】
1.猪肉は半解凍状態でそぎ切りにしておく。キャベツは好みの大きさに切る。
2.フライパンに油を入れて熱し、猪肉を入れて、みそも入れて炒める、猪肉に火が通ったら他の容器に移しておく。
3.フライパンに油をいれて熱し、キャベツを入れて炒める、塩コショウをして麺をいれて炒める。火が通ったら塩コショウ焼きそばソースを全体にかけ炒める。
4.器に麺キャベツ猪肉を盛り付ける、紅しょうが、きざみのみり、青さなどを乗せる
注意：猪肉は焼き過ぎないように

米粉と猪肉の稲フーマン



（みそ味、塩味）
各250円

寿司と和食の店
つたや
【豊田市】

【材料】
饅頭の皮
・米粉 250g・薄力粉 150g
・砂糖大さじ2杯・塩小さじ1杯
・ドライイースト 6g
・ぬるま湯 210cc
・サラダ油 大さじ2杯
プー餡、味噌
・猪肉 300g ・茄子 2本
・玉ねぎ1個 ・椎茸 5枚

【作り方】
以上を費の目に切り、刻み生姜と一緒に炒める。味噌、砂糖、酒、しょうゆで味付けする。
プー餡、塩はみその代わりに、塩麴を使い味付けをする。
好みの大きさに分けた饅頭の皮を伸ばし、それぞれの餡を中に包み込み蒸し器で10分蒸しあげる。
食感の変化を楽しむ為には、赤飯、山菜おこわ、道明寺など加えます。

天下無双忠勝コロッケ



250円

パスタ屋パレカ
【愛知県東郷町】

【材料】
・米
・鹿肉
・八丁味噌
・料理酒
・みりん・・・ここまで（A）
・めんつゆ
・しそ
・チーズ
・パン粉
・油

【作り方】
①米は洗い、浸漬させていく。
②炊飯器に①とAをいれておく
③炊き上がったら「しそ」を混ぜ込み、コロッケの形に成形、この際中心にチーズをいれる
④ ③に衣をつけ油で揚げる。

しし骨ラーメン



300円

稲武商工会青年部
【豊田市】

【材料と作り方】
（しし骨スープ）
・猪骨 ・長ネギ ・玉ねぎ
・人参 ・鷹の爪
下処理を済ませたしし骨と鍋に入れ、ネギ、玉ねぎ、人参、鷹の爪を加えじっくりと煮込む。

（チャーシュー）
・猪バラ肉 ・塩 ・こしょう
塩・こしょうで下味をつけた猪バラ肉をタコ糸で巻き形が崩れないように蒸す。
（醤油ダレ）
・醤油 ・みりん ・塩 ・油
・（秘）のもの
醤油・みりん・塩・酒を混ぜ合わせた醤油ダレに特性?のタレを加える。

愛のしかっ汁



つる
300円

つくで手作り村
【新城市】

【材料】
・鹿肉・大根・さといも・しいたけ
・味噌・塩こうじ
【作り方】
（鹿汁）
・鹿ミンチ肉にえのきだけ（細かく切る）しょうが少々をあわせてよくまぜる。
・大根・さといも・しいたけを一口大に切ってだし汁で煮る。
・ひと煮立ちしたら肉団子を入れる。
・長煮味噌（米麹味噌）で味付け。

（五平餅）
・ごはんには黒米を入れて炊き、わりばしに付ける。
・コンロでこんがり焼く。
・鹿汁に五平をつけて召し上がれ！

フルーツの甘味の猪肉唐揚げ



”米粉の衣で”
200円

どんぐりの里いなぶ
【豊田市】

【材料】
・猪
・地元産キウイ、玉ねぎ、卵
・米粉（ミリアサヒ）

【作り方】
猪肉のモモ肉を5～6mm程度に手切りスライスをして、醤油、生姜、酒、梨などと漬け込み、1日してから片栗粉、米粉、卵で作った衣で揚げて（トマトソースで）