鹿肉のコンフィー

材料名		数量
猪肉（モモ）		350g
サラダオイル		7ml
水		7ml
ニンニク		少々
塩		9g
砂糖		3g
白胡椒		3g
コリアンダー		2.5g
クローブ		少々
ラード		
天狗茄子		
EXオリーブオイル		
マルドン塩		

作　り　方
① マリネの材料をミキサーにかけ、猪肉に擦り付け1日マリネする。
② 水洗いし、ラードでコンフィー（低温油煮）にする。（ラード：サラダオル　1:1でもよい）80℃で3時間程度
③ 肉を陶器の器に移し、ラードと共に冷蔵保存する。
④ ラードを取り除き、肉を適宜に切り、フライパンで焼き上げる。
① 天狗茄子を焼き茄子の要領で調理する。皮を剥き、オリーブオイルでマリネし、ラップなどで成形し冷蔵保存する。
② 適宜カットし、マルドン塩を添える。

猪ニラまんじゅう

20個分

材料名		数量
猪挽肉		250g
筍水煮		40g
背脂		15g
ニラ		1/2束
A 塩		3g
A チキンパウダー		3g
A 砂糖		10g
A 胡椒		少々
A 胡麻油		5g
A ラード		20g
上新粉		60g
もち粉		20g
片栗粉		40g
熱湯		120ml
ラード		4g

作　り　方
① 猪挽肉、筍、背脂を合わせて練る。
次に胡麻油、ラードを入れてよく混ぜ、最後にAの
調味料を入れてよく練り合わせる。
② ①に切ったニラを加えてよく混ぜる。
③ 冷蔵庫で20～30分寝かす。
④ 上新粉、もち粉、片栗粉をボールに合わせておく。
⑤ ④に熱湯を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせる。
合わさったら、ラードを入れてよく練る。
⑥ 打粉(もち粉)をしながら、麺棒で丸くのばし、②を生地で
包み込む。
⑦ 4分蒸したら、冷めてから両面を鉄板で焼き上げる。

猪団子入り酒粕のスープカレー風

材料名		数量
猪肉（粗挽きミンチ）		450g
玉葱		100g
卵		1個
片栗粉		20g
塩・胡椒		適量
出汁		1.4ℓ
酒粕		50g
白味噌		50g
カレー粉		20g(適量)
薄口醤油		30ml
胡麻油		適量
大根		
人参		
牛蒡		
板コンニャク		
油揚げ		
生姜		
パクチー		

作　り　方
① 猪肉、玉葱の微塵切り、卵、片栗粉、塩、胡椒を練り合わせる。団子状にし、出汁で茹でる。
② 各種野菜を適宜切り、鍋にサラダオイルを入れて、炒める。
③ ②に出汁を加える。各種調味料を加え、しばらく煮込み、味を調える。

猪肉・鹿肉の酒粕焼き

材料名		数量
猪肉・鹿肉		
＜粕漬けペースト（粕床）＞		
酒粕		300g
味噌（白又はミックス）		60g
酒		30ml
味醂		30ml

作　り　方
① 肉は筋など取り除き、下処理し、薄く削ぎ切りする。
② 粕漬けペーストの材料を混ぜ合わせる。
①の肉にまんべんなく漬け、一昼夜おく。
③ ペーパータオルなどで、粕漬けペーストを拭き取り、
フライパンで焼き上げる。