

ひみつのグルメワゴン 第三弾 ♡ 女性ハンター団体 JHG × 招福門



JHG Japan Hunter Girls. Since 2018.

【女性ハンター団体 JHG】

食材は、女性ハンター団体「JHG」、代表理事 田坂恵理子氏 が捕獲したニホンジカを捕獲後 二時間以内に専門施設で食肉加工しています。近年、南足柄地域では鹿をはじめとする野生鳥獣による被害が問題となっており、山を守るために管理捕獲した鹿を地域資源として有効活用するための取り組みを行っています。精肉販売業にとどまらず、地域と人をつなぎ、野生鳥獣の適正な管理、ハンターの高齢化対策、女性活躍の推進など、「SDGs（持続可能な開発目標）」に向けた活動を行い、地方創生につなげていきます。

ジビエ デザムチヤ

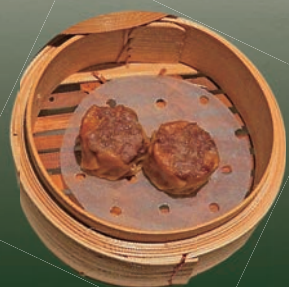
地産地消！南足柄産の鹿を味わう



コラボ！

鹿肉と南足柄産たまねぎの焼売

新鮮な南足柄産の鹿のモモ肉を挽肉にし、南足柄で育てられた「相州（そとじゅう）牛」の脂身で黄金色にソテーした南足柄産たまねぎを合わせ、山椒の葉を加えて蒸し上げました。コクとうまみ、甘みが楽しめます。



鹿肉のチョンファン（腸粉）

受け継がれてきた溜水（るすい）で鹿肉を煮込み、冷蔵で数日間味をしみこませました。米粉チョンファン生地で包んで蒸し、甘醤油でいただきます。ぷるぷる食感と、ほろりとした鹿肉の抜群のハーモニー。



鹿肉の水餃子

鹿ロース肉を山椒、長ネギ、生姜などを入れたスープで約3時間煮込んで、セロリやにんじんなどを加えた水餃子。生姜をガツンと効かせ、食が進みます。翡翠色の生地には、南足柄特産の緑茶を加えた爽やかな味わい。



新鮮・おいしい！神奈川産
神奈川 PR キャラクター
かながわキンタロウ