

地産ジビエ 美味の夕べ

高級食材である
鯖江産のイノシシ肉を使い
サバエ・シティーホテルのシェフたちが
渾身の料理を提供する試食会

貴重な地元資源として
その魅力を再発見します

平成27年1月28日(水)
18:30~21:30

サバエ・シティーホテル8F
イル・ヴィゴーレ



●ロース肉のステーキ 軽いスモーク

- 参加費
3,000円(1人)
- 定員
30名(先着順)
- 受付開始
1月8日(木)10:00

※ビュッフェスタイルでのご提供となります。
※お飲み物は、別途実費でご注文ください。

■お申込み／お問合せ
NPO法人
さばえNPOサポート
TEL:0778-54-7055
FAX:0778-54-7058
info@sabae-npo.org

■10年の月日と、料理人の“思い”の結晶



サバエ・シティーホテルの
碓子総料理長(手前)と、河端シェフ(奥)

「ジビエ」とは、狩猟などで食材として捕獲された野生の鳥や獣のこと。

家畜とは違う深い味わいがある一方、安定的な供給が難しいこともあり、高級食材としても知られます。

そんな貴重な資源が鯖江にもあります。

その代表がイノシシ。

作物を荒らすことから駆除の対象となっていますが、“サングリエ”の名で世界的に愛されています。

「ジビエ」はまた、食の“始まり”と“今”を結ぶ文化でもあります。

狩猟時代と同じように、野生の“命”をまるごと食べることは、現代の洗練された技術を持つ料理人にとっても、大いにやりがいのある仕事だといえます。

『野生だから、オスとメス、年齢や個体による違いがある。そのお肉にあわせてお料理を考えるということが、料理人にとっての醍醐味であり非常に面白い。』『1頭丸ごと使うことで、部位の特徴を生かしたお料理ができ素材を使い尽くせるし、お客さんにとっては食べつくすことができる。』…シェフたちは、ジビエ料理の魅力をそう語ってくれました。

鯖江市で、この地産の資源を市民といっしょに「食文化」として共有する試みを始めて10年。

同じく地域に根付き「地産地消」の優れた料理を提供することをコンセプトとする、サバエ・シティーホテルのシェフたちとの協力で今回の会が開催されることは、このまちの「食」「環境」「文化」を巻き込んだ、大切な一歩となるはずです。

地元の皆さん、そして、いろいろな視点と立場を持った皆さんのご参加を心からお待ちしています。



●モモ肉のハムのサラダ仕立て



●バラ肉の赤ワイン煮
温野菜添え



●モモ肉のハムと白菜のパスタ



【内容】

- ◇地元のイノシシについて
- ◇イノシシをメインとした創作イタリアン料理
(10品程度/ビュッフェ形式)
- ◇アンケート…など

※当日のお料理は、チラシ掲載のものと異なる場合があります。

参加申込書

■『地産ジビエ 美味のタベ』への参加を希望します。

お名前	ご住所	お電話(携帯可)
フリガナ		
フリガナ		
フリガナ		

お申込み先FAX：0778-54-7058（さばえNPOサポート）

■切り取らずに、用紙全体をFAXしてください。

※いただいた個人情報は、この事業の運営のみに使用いたします。