

ANAクラウンプラザホテル金沢
CASCADE DINING(カスケイド・ダイニング)

いしかわジビエ料理フェア

開催期間

2016.1/19(火)~2/19(金)

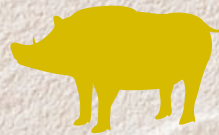
ランチbuffet 平日/2,200円 11:30~15:00
土・日・祝/2,500円 11:00~15:00

第1弾

1/19(火)~1/29(金)

《MENU》

猪ソーセージのチリコンカン
猪のコロッケ
猪つみれの鍋



第2弾

1/30(土)~2/8(月)

《MENU》

猪の煮込み
猪のシューマイ
五郎島金時ニョッキと
猪の豆乳グラタン
2016年コンテスト入賞作品

第3弾

2/9(火)~2/19(金)

《MENU》

猪ラグーのペンネグラタン
猪の回鍋肉
猪肉のカチャトーラ
2016年コンテスト入賞作品

「いしかわジビエ」とは…

石川県で捕獲されたイノシシ、シカ肉を魅力ある食材として提供・普及させるために、新たな里山ブランドとして「いしかわジビエ」と名付けています。

いしかわジビエ利用促進研究会では、ジビエ料理の普及に向け、レシピの開発、安全な獣肉の供給に取り組み、「いしかわジビエ」のブランド化を目指しています。これは、獣肉の捕獲から、料理として提供するまで関係者が連携し、北陸新幹線金沢開業後の誘客につなげるあらたな「もてなし食材」として利活用していくものです。一昨年、獣肉の利活用に向けた研究会を立ち上げ、捕獲から流通、消費に至るまでの課題解決に向けて、関係者が連携して取り組んでいます。

石川県内での過去3年の推移

	捕獲数	利活用頭数
H24年	1,757頭	—
H25年	2,684頭	37頭
H26年	2,919頭	132頭

主催:いしかわジビエ利用促進研究会

後援:北國新聞社

掲載写真はイメージです