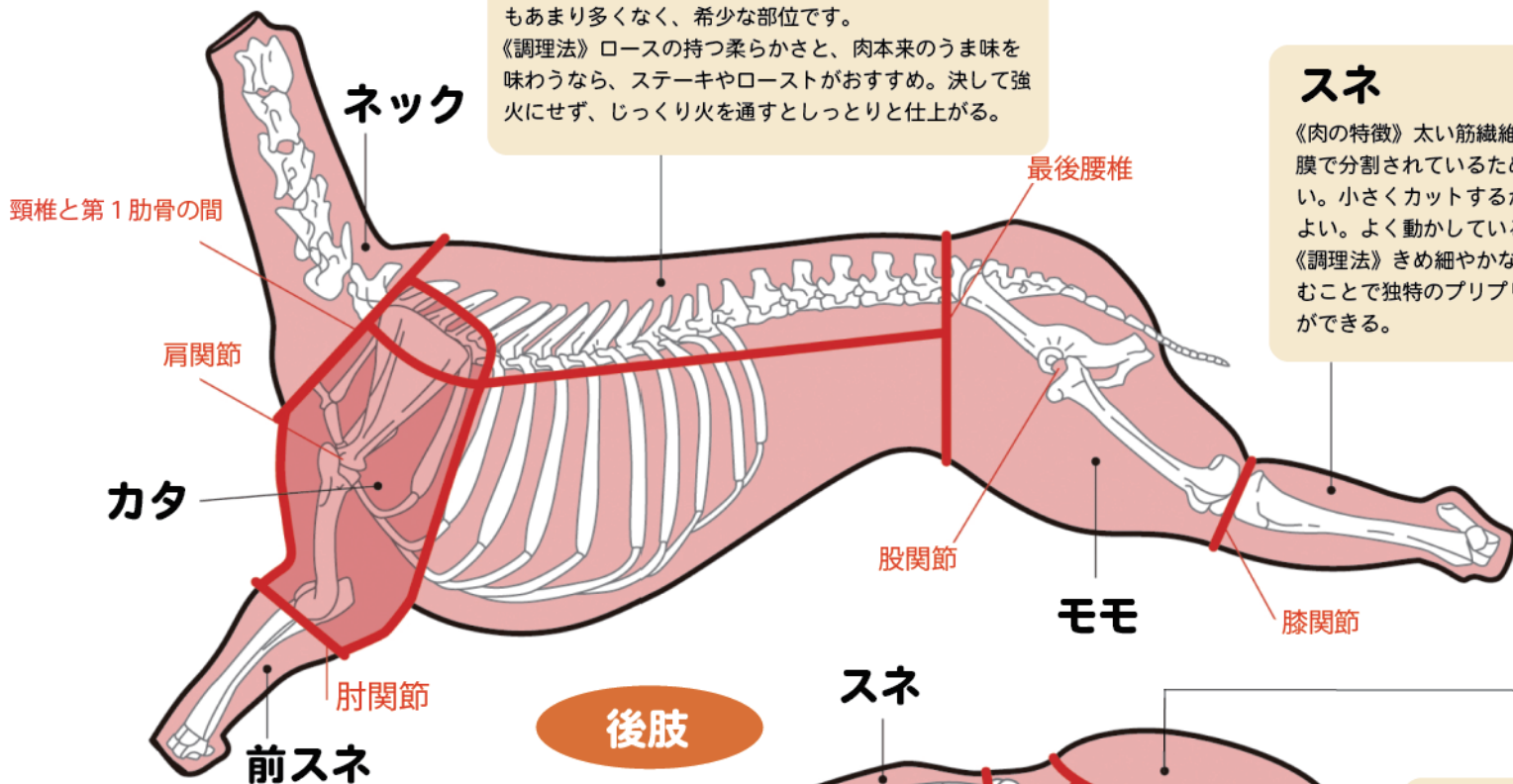


シカのカットチャートと おすすめ料理

枝肉



ローズ

《肉の特徴》きめ細かく柔らかな肉質でシカ肉本来の旨味を十分に味わうことのできる部位。1頭からとれる量もあまり多くなく、希少な部位です。

《調理法》ローズの持つ柔らかさと、肉本来のうま味を味わうなら、ステーキやローストがおすすめ。決して強火にせず、じっくり火を通すとしっとりと仕上がる。

スネ

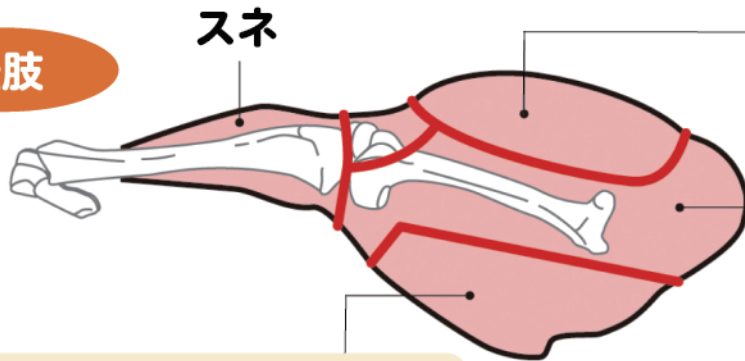
《肉の特徴》太い筋繊維が束になったような形状で、筋膜で分割されているため、ブロックで使うことができない。小さくカットするか、薄くスライスして使用するとよい。よく動かしているため、肉の旨味が濃い。

《調理法》きめ細やかな肉質は、じっくりと長時間煮込むことで独特のプリプリとした食感と旨味を感じることができる。

シンタマ

《肉の特徴》内モモと外モモの間にあるシンタマは、モモ肉の中でも最も柔らかな部位。何本も入っているスジを取り除くと小さいが塊で使う事も出来る。《調理法》脂分がない赤身の美味しさをしっかりと味わうことができるシンタマ。間にかんだ筋を避けて成形すればステーキにも向く。筋ごとカットしてひとくちカツやから揚げ、煮込み等もおすすめ。

後肢



カタ・ネック

《肉の特徴》カタとネックは比較的量も取れ、カットも容易。肉質としてはやや硬めなため、ひき肉にしてハンバーグなどにするといいでしょう。

《調理法》スジが多い部位のため、ひき肉として使うことで調理の幅が広がる部位。ハンバーグはしっかりとした肉の食感を楽しむことができる。また、パスタとの相性もよく、ひき肉を煮込んで作るラグーソースは旨味と香りが味わえる。

内モモ

《肉の特徴》筋肉繊維が細く柔らかいため、薄くスライスしても塊のままでも使いやすい部位。脂身も少なめで、クセもなく肉感を楽しむことができます。

《調理法》シカらしい味わいを楽しむのなら、そのまま焼いてステーキにしても。生姜焼きでも美味しくいただけます。

外モモ

《肉の特徴》筋肉繊維が比較的硬めの部位だが、味わい深く、シカの旨味を感じられる部位。

《調理法》筋肉繊維が集まった硬い肉質のため、圧力鍋を使った煮込み料理がおすすめ。その他、噛むほどに味わいが広がる特徴を生かした、から揚げなどにしても美味しいです。また、鍋にたっぷりのオイルと外モモを入れて、90℃3時間以上脂で煮てコンフィにしてもいいでしょう。

イノシシの カットチャートと おすすめ料理

《肉の特徴》イノシシの中でも柔らかく、秋冬にかけて脂が乗ってくる高級な部位。赤身もきめ細かく、滋味深い味わいがあります。

《調理法》脂身と赤身を堪能するのなら、ステーキやすき焼き、カツにするのもいい。もちろん、牡丹鍋にするのも間違いのない美味しさ。他にも、ハムや、スライスしてソテーにしても美味しいです。

肩ロース

《肉の特徴》肉質の柔らかさが特徴の部位。イノシシの中でも脂が乗りやすい部位のため、特に冬場の分厚い脂身は甘みがあり、極上の味わいです。

《調理法》脂身の旨さが引き立つため、ステーキやすき焼き、カツレツ、鍋、ハム、スライスしたソテーなど、さまざまな調理法で楽しむことができます。

ロース

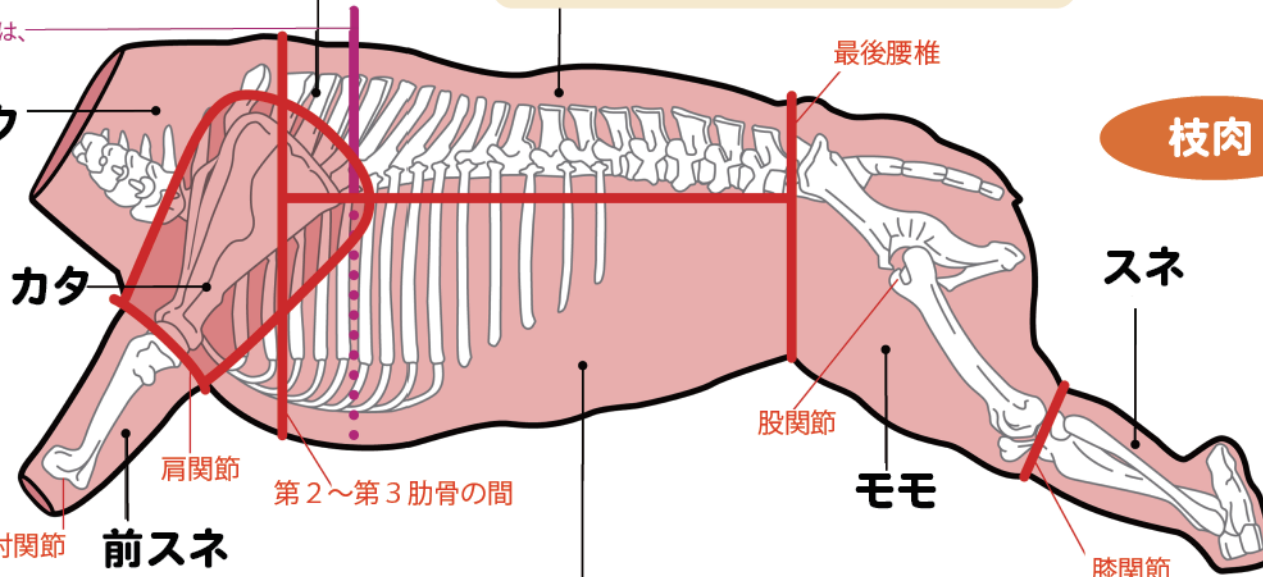
※36kg以上の個体については、
第5～第6肋骨の間で
肩ロースとロースを分ける

ネック

カタ・ネック

《肉の特徴》量は取れるが、塊としては使いにくいいため、ひき肉として料理に使います。

《調理法》ハンバーグやミートローフ、麻婆豆腐など、挽肉を使った料理で旨味を發揮します。また、ソーセージとして加工することもできます。



枝肉

スネ



シントマ

《肉の特徴》脂身の少なさに反して肉質は柔らかく、丸い形のため、様々な料理に使う事ができます。
《調理法》他のモモ系の部位と同様に調理の幅は広い。また、ハムや燻製といった加工にも適しています。

バラ

《肉の特徴》イノシシ最大の特徴といってもいいのが、バラ肉の脂身が持つ旨味と甘み。厚くついた脂身は歯ごたえがあり、さっぱりとした味わいです。

《調理法》角煮やシチューのように煮込むことで、まろやかな甘みを存分に味える。鍋にすれば脂の旨味が堪能できます。ベーコンなどに加工しても美味しく食べられます。

後肢

スネ

内モモ

《肉の特徴》内モモには、適度に脂もついているため、程よいジューシーさが楽しめる。また、厚めにカットすることで、歯ごたえも感じられます。
《調理法》ステーキやローストなどで素材の旨味を噛みしめる調理法がおすすめ。その他、カツなどの揚げ物にしても美味しいです。

外モモ

《肉の特徴》冬場になると脂がよく乗り、歯ごたえのある赤身とともに楽しめる部位。夏場は脂が乗っていないが、赤身の旨味は濃く、季節を問わず楽しめます。
《調理法》冬場は肩ロースのような脂の乗りがあるため、牡丹鍋にしてもいい。肉の旨味を歯ごたえとともに味わう一口カツや、生姜焼きにしても美味しいです。