

「丹後の鹿肉を使用したメニュー開発」募集要領

丹後地域では、近年、鹿や猪などの野生鳥獣による農作物被害が深刻化しています。これらの被害を少なくするため野生鳥獣の捕獲・駆除が行われ、その一部は食肉として新たな資源に生まれ変わっています。

そこで、ヘルシーで高タンパクと言われる鹿肉を丹後の新しい食資源として有効活用するため、鹿肉の良さを伝えられるメニューを募集します。この機会にぜひチャレンジしてみてください。

なお、平成25年度に鹿肉料理コンテストの開催を予定しています。

1 応募資格

京都府丹後広域振興局管内（宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）の食提供店舗及び食に関わる府民グループ

2 募集メニュー

(1) 丹後の鹿肉を使用した創作メニューであり、丹後の新しい郷土料理やお土産品として提供できるものを、以下の3部門で募集します。

①鍋部門

②一品料理部門

③加工食品部門（ハンバーグ、ウインナー、ハム、乾物、菓子、レトルト、お土産品等）

(2) 応募作品数の制限はありません。

3 使用する鹿肉

(1) 1次加工品

スジを含む前足の塊肉をアク抜き処理をして軟らかく煮込んだものを、煮汁と一緒に真空冷凍パックしたもの（味付けはしていません）

(2) 生肉

京丹後ぼたん・もみじ比治の里（以下「比治の里」と表示）で真空冷凍パックされたもの

提供部位及び販売価格（今回、比治の里の生肉を食材で使用される場合は、第4(2)により支援します）

○ロース：420円/100g

○モモ：315円/100g

○切り落とし：105円/100g

○スペアリブ：52円/100g

○スジ：52円/100g

○ミンチ：105円/100g

4 支援

上記3の鹿肉に対し、以下のとおり支援します。

(1) 1次加工品は、1作品に対し2kgを無償提供

(2) 生肉は、1作品に対し2kgまで上限5,000円を支援（比治の里の鹿肉のみ支援の対象）

5 鹿肉の調達方法

応募用紙に記入いただき、振興局で取りまとめ、3月29日（金）までに応募者へ配送します

- (1) 1次加工品は、リフレかやの里(※)で受け取る若しくはクール宅急便で配送します。

※リフレかやの里：与謝野町字金谷1730（TEL 0772-43-1730）

- (2) 生肉は、比治の里(※)で受け取る若しくはクール宅急便で配送します。

※比治の里：京丹後市久美浜町佐野91（TEL 0772-84-0168）

6 特典

- (1) 開発メニューをホームページ等で紹介します。
- (2) 開発メニューの試食販売の場の提供（丹後あじわいの郷マルシェ等）
- (3) 希望するメニュー継続提供店には、一次加工品を販売します。
- (4) 平成25年度に鹿肉料理コンテストを開催する予定です。

7 募集期間

平成25年3月21日（木）まで

8 応募方法

応募用紙に必要事項を記入の上、下記応募先まで郵送、ファックス、又は直接持参ください。応募者には、後日、確認の連絡をします。

9 開発メニューの提出

平成25年5月31日（金）までに、別紙開発メニュー報告書により提出願います。

10 個人情報

個人情報は厳重に取り扱い、当メニュー開発に関わるものの他には一切使用いたしません。ただし、開発メニューをホームページで紹介する際には、店舗名、グループ名、メニュー名及びメニュー写真を公表させていただきますので、あらかじめ御了承願います。

11 応募先・問い合わせ先

京都府丹後広域振興局 農林商工部 地域づくり推進室
担当者 黒川

〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855

電話番号 0772-62-4316

ファックス 0772-62-4333

※問い合わせ時間 平日 午前9時～午後5時