

参加者募集

丹後の鹿肉を使用したメニュー開発

「鹿肉を丹後の新たな食資源として活用しませんか」

農作物被害を減らすため捕獲・駆除された野生鳥獣の一部は、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。

《応募締め切り》平成25年3月21(木)必着

《メニュー開発期間》平成25年5月31(金)まで

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）の食提供店舗や食に関わる府民グループ

募集メニュー

- ・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）
- ・応募作品数の制限はありません。

使用する鹿肉

- ・「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）
- ・「生肉」
京丹後ぼたん・もみじ比治の里の真空冷凍パック
提供部位:ロース、モモ、切り落とし、スペアリブ、スジ、ミンチ

支援

- ・1次加工品は、1作品に対し2kgを無償提供
- ・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としますので、ご注意ください）

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。

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



特典

- ・開発メニューをホームページ等で紹介します。
- ・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）
- ・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。
- ・平成25年度に鹿肉料理コンテストを開催する予定です。開発したメニューでご参加ください。

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をします。
- ・1次加工品：リフレかやの里で受取、又はクール宅急便で配送
- ・生肉：比治の里で受取、又はクール宅急便で配送