



ジビエコ食堂

— 希少な天然食材、ジビエを美味しく —



今話題のスーパーフード!?
食べることでSDGs!!

お酒がすすむ
ジビエ料理レシピ集



捨てられ続けてきた山の恵み「ジビエ」。 その美味しさを伝えたい。

私たちの暮らしに欠かせない、
きれいな水とおいしい作物を育む森林・田畑。

農作物の鳥獣被害額は毎年 150 億円以上にのぼり、
年に 100 万頭以上捕獲される鹿・猪が埋却・焼却処分されてきました。

人が生きるためにいただく野生動物の命。
「処分」ではなく、その尊い生命に感謝してなにかに活かしたい。

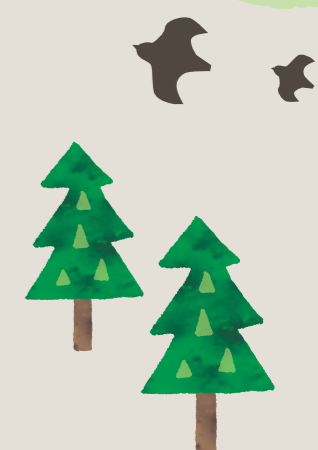
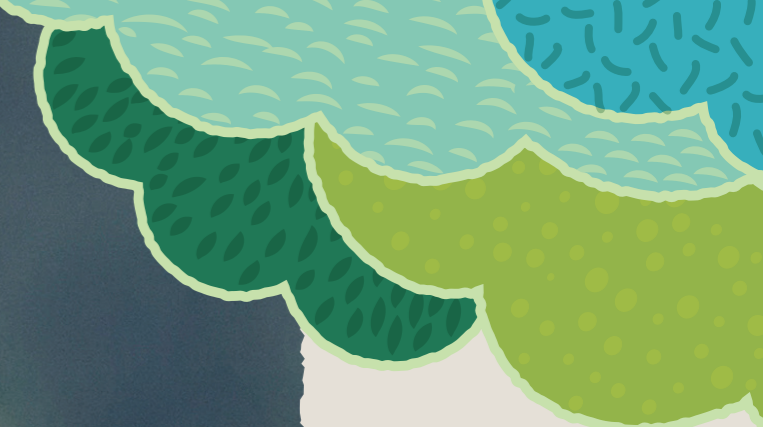
その思いで始めたのがジビエ流通事業です。

日本の豊かな自然の中で育った野生の鹿・猪が今、
「希少な天然食材ジビエ」として注目を集め、その魅力が広まりつつあります。

サカヅコーポレーションはこれからも、
美味しいジビエをお届けすることで
新たな食文化の創造に貢献し、持続可能な里山保全、
国内の食料自給率の向上につなげてまいります。

※ジビエ(フランス語)とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のこと。

SAKAZ
CORPORATION



ジビエ の 魅力



Delicious!

天然肉の旨味

野山を駆け回って育った天然の野生動物は身が引き締まり、肉の濃い旨味を楽しむことができます。

Rare!

希少性の高さ

希少性の高い天然食材の為、集客やリピーターの獲得、メニューのマンネリ化防止に貢献します。

Healthy!

注目すべき栄養価

鹿肉はヘルシーかつ高タンパクで鉄分が豊富。猪肉はビタミン B 群と鉄分が豊富です。



100g 当たり	カロリー	たんぱく質	ビタミン B2	ビタミン B6	ビタミン B12	脂質	鉄
鹿肉	119kcal	23.9g	0.35mg	0.60mg	1.3μg	4.0g	3.9mg
猪肉	244kcal	18.8g	0.29mg	0.35mg	1.7μg	19.8g	2.5mg
牛肉	294kcal	17.1g	0.17mg	0.35mg	1.4μg	25.8g	2.0mg
豚肉	237kcal	17.1g	0.23mg	0.28mg	0.5μg	19.2g	0.6mg

出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」

※鹿肉：ニホンジカ、赤肉、生 猪肉：肉、脂身つき、生 牛肉：〔和牛肉〕サーロイン、赤肉、生 豚肉：〔大型種肉〕肩ロース、脂身つき、生

猪肉

スライス

石川県南加賀産の天然猪肉を、調理しやすい1.5mmスライスに。豊かな自然が育んだ旨味の強い赤身と、甘くとろける脂身がたまらない、絶品の天然肉です。



肩ロース 1.5mm スライス 160g/P

商品CD 260810



味の濃い
肉感



ロース 1.5mm スライス 125g/P

商品CD 260794



とろける
食感



焼味噌ぼたん鍋



焼味噌
ぼたん鍋に
おすすめ



Chikuha Gibier

石川県の天然猪には、石川県の地酒を。ジビエに合わせる為につくられた山廃仕込みの日本酒Chikuha Gibierは、旨味の強いジビエに負けない、濃厚でまろやかな味わいが特長。

商品CD 379685

内容量 720ml

材料 (2人分)

猪(肩ローススライス)	120g
キャベツ(ひと口大)	100g
もやし	100g
にら(4cm)	25g
にんにく(薄切り)	5g
唐辛子(輪切り)	適量
エバラ 香ばし焼味噌ラーメンスープ	50g
水またはガラスープ	250ml

※メは中華麺がおすすめ



エバラ 香ばし焼味噌
ラーメンスープ 1KG

商品CD 446237

作り方

- 鍋に猪肉、キャベツ、もやし、にんにくを入れ、香ばし焼味噌ラーメンスープと水またはガラスープを注ぎ、煮込みます。
- 具材が煮えたら、にら、唐辛子を入れ、軽く火を通してできがります。メに中華麺を入れてください。

レシピ提供: **エバラ**

カレーぼたん鍋



カレー
ぼたん鍋に
おすすめ



ふわっと麦猫

吟醸香や青りんごに似た心地よい香りがやさしく華やかに咲く癒し系麦焼酎、ふわっと麦猫のソーダ割り。濃厚なカレーぼたん鍋に、すっきりとした飲み口がよく合います。

商品CD 972984

内容量 720ml

材料 (2人分)

猪(背ローススライス)	150g
キャベツ(ざく切り)	1/8 個
じゃがいも	1 個
にんじん(シャトー切り)	1/4 本
しめじ	1/2 株
玉ねぎ(くし切り)	1/4 個
ブロッコリー(小房に分ける)	4 房
チーズ	お好み
エバラ スープカレーラーメンスープ	50g
水	300ml

※メは中華麺がおすすめ



エバラ スープカレー
ラーメンスープ 1KG

商品CD 446146

作り方

- 鍋にスープカレーラーメンスープと水を入れて煮立たせます。
- 下準備をした具材を入れ、火を通し、煮立ったら完成。

レシピ提供: **エバラ**

調理の注意点

ジビエは肉の中心に火が通るまでしっかりと加熱してください(中心温度75°Cで1分または同等以上の加熱)。また、美味しくお召し上がりいただくために強火は避け、中火~弱火でじっくりと加熱する調理をおすすめしております。

※ジビエは希少な天然食材のため、時期によって欠品する可能性があります。また商品によっては加工にお時間を頂く場合がございます。



鹿肉

モモブロック
ローズブロック

野山を駆け回って育った天然の鹿肉は、身が引き締まって肉の旨味が濃いのが特長。脂質が少なく、しっとりとやわらかな赤身の美味しさが味わえます。



肉の旨味が強い



しっとりやわらか



モモブロック
200g パック

商品CD 518134



ローズブロック
200g パック

商品CD 518118



鹿肉

角切
(煮込み用)

あっさりとした新感覚の“肉感”が味わえる煮込み料理！
濃いめのソースとバッチリ合います。うれしい使い切りパックで販売中！



角切煮込み用 200g パック

商品CD 518142



鹿モモのロースト



鹿モモの
ローストに
おすすめ

モモの代わりに
ロースも絶品！

ルイエシャノール
カベルネ
ソーヴィニヨン

カシスジャムのような濃厚な香り。華やかな酸味と、ボリューム感ある果実味が特長のワイン。やわらかい渋みが心地よく、肉の旨味が強い鹿肉と相性抜群です。

商品CD 440107

内容量 750ml

材料 (1~2人分)

鹿モモ (又は鹿ロース) ブロック… 200g
キッコーマンステーキしょうゆ
たまねぎ風味 …… 30g
マスタード …… お好み

キッコーマン
ステーキしょうゆ
たまねぎ風味 1.16KG
商品CD 592634



作り方

- ① 鹿モモブロック (または鹿ロースブロック) 200g を常温に戻し、塩こしょうをふる。
- ② フライパンで表面を強火で焼き固める。
- ③ 170℃のオーブンで 10～15 分焼成し、芯温計 65℃が確認できたらアルミホイルに包んで粗熱をとる (オーブンがない場合は袋に入れて 10～15 分湯煎し、冷ます)。
- ④ 切りやすい大きさにスライスし、皿に盛る。
- ⑤ 「キッコーマンステーキしょうゆ たまねぎ風味」をかける (ロースト 100g に対してソース 15g)。
- ⑥ お好みでマスタードを添えて完成。

レシピ提供: **kikkoman**

鹿のカチャトーレ

(カチャトーレ: イタリアの猟師風トマト煮込み)



鹿の
カチャトーレに
おすすめ

ルイエシャノール
ソーヴィニヨン
ブラン

エキゾチックでフルーティー。香り豊かで飲みやすい、食中酒にピッタリな白ワインです。トマトの旨味がしみ込んだあっさり味の鹿肉に程よくマッチします。

商品CD 073056

内容量 750ml



材料 (4人分)

鹿角切煮込み用 …… 400g
たまねぎ …… 230g
ピーマン …… 70g
パプリカ (黄) …… 100g
オリーブオイル …… 大さじ1
デルモンテトマト・ソース濃厚タイプ
…… 200g
水 …… 200g
塩 …… 1g



デルモンテ
トマト・ソース
濃厚タイプ 1KG
商品CD 053272

作り方

- ① たまねぎ、ピーマン、パプリカなど、お好みの野菜を乱切りにする。
- ② 鍋に火をかけ、オリーブオイルを入れて鹿肉を焼き色がつくまで炒める。
- ③ 野菜を加えて炒める。
- ④ 野菜がしんなりしたら「デルモンテトマト・ソース濃厚タイプ」と水、塩を加えて煮込む。



レシピ提供: **kikkoman**

調理の注意点

ジビエは肉の中心に火が通るまでしっかりと加熱してください (中心温度 75℃で1分または同等以上の加熱)。また、美味しくお召し上がりいただくために強火は避け、中火～弱火でじっくりと加熱する調理をおすすめしております。

※ジビエは希少な天然食材のため、時期によって欠品する可能性があります。また商品によっては加工にお時間を頂く場合がございます。





ワインがすすむ最高のレシピを考案

GIBIER RECIPE for WINE



料理研究家 **大橋みちこ**さんによる
ジビエ料理とワインのおすすめペアリング



大橋みちこ
ワインのおつまみ研究家
ソムリエ

ワイン輸入商社勤務時代に世界のワインに触れ、料理とワインのペアリングの奥深さに目覚める。「世界のワインと日本の食のマリアージュ」をコンセプトに日本の食材や食文化を活かしたワインに合うレシピを多数考案。著書『お家でワイン 料理とワインの組み合わせメソッド』（ぴあ株式会社）

白ワインに合うレシピ

イノシシのカルパッチョ 春菊ヨーグルトソース

春菊の清々しさとカシューナッツのコク、ヨーグルトの酸味を活かしたソースをイノシシに合わせました。爽やかさと程よくコクのあるソースは、イノシシの繊細な旨味を引き立てます。春菊の青っぽい香りやほろ苦さと、イノシシの甘味も好相性。見た目としても、春菊の緑とイノシシの赤の色合いも鮮やかです。

使用した商品 **和肉 千葉県産イノシシモモ塩麴熟成**



塩麴を使った秘伝のタレに72時間つけ込み、90時間低温熟成。特許製法で仕上げたしっとり柔らかな食感が楽しめ、臭みが全くないジビエ本来の旨味が堪能できる逸品です。低温加熱済なので、そのままでももちろん、焼き目をつけても、衣をつけてフライにしても美味しくいただけます。
内容量:250g 商品CD: 526491

POINT

天然の猪肉の魅力は、なんといっても美味しい赤身と甘い脂のマッチング。疲労回復に役立つとされているビタミンB群の含有量が高いのが特長です。



ぜひ、白ワインを
合わせてみてください！



【注意】加熱済みなので加熱調理してお召し上がりになる場合は加熱し過ぎ（焼きすぎ、揚げすぎ等）にご注意ください。【保存方法】真空パックのまま冷凍保存。熟成が進むため、開封、解凍後は3日以内にお召し上がりください。

材料 … 2人分

イノシシモモ	80g
紫玉ねぎ	40g
春菊ヨーグルトソース	30g
パセリ	適量
粗びき黒胡椒	適量

【春菊ヨーグルトソースの材料（180g:カルパッチョ6回分の分量）】

春菊	70g
プレーンヨーグルト	100g
*カスピ海ヨーグルトだったら水切りなしでそのまま80gでOK	
カシューナッツ（無塩）	25g
オリーブオイル	大さじ3
おろしニンニク	小さじ1/3
塩	小さじ約1/2

作り方

- ①ソースを作る。
- ②ざるの上にペーパーをおき、ヨーグルトをのせて10分水切りをする。（80gくらいまでへる。カスピ海ヨーグルトのような最初から水分が少ないものはそのまま）
- ③春菊は半分に切り、塩少々（分量外）を加えた沸かした湯にまず茎を入れ30秒茹でる。葉も入れさらに30秒茹で水にさらし、しっかり水気を絞る。
- ④カシューナッツはできれば乾煎りする。
- ⑤ソースのオリーブオイル以外の材料をまずハンドミキサーなどで攪拌、最後にオリーブオイルも加えしっかり混ぜる。ソースの完成。
- ⑥紫玉ねぎはスライスして水にさらす。肉は薄くそぎ切りにする。
- ⑦器に紫玉ねぎと肉を盛り⑤のソースをかけパセリを散らし胡椒をふる。



赤ワインに合うレシピ

エゾジカと奈良漬けの タルタル

ケッパーやパセリ、マスタードの香りや酸味を合わせることで、エゾジカの旨味や甘味を引き立てました。奈良漬けの食感と甘味がいいリズム感を生み出し、エゾジカのモチっとした食感と奈良漬けのシャキシャキ感のコントラスト、ケッパーやマスタードの酸味と奈良漬けの甘味のコントラストを楽しめます。卵黄をのせることで全体がまろやかになり一体感も味わえます。

使用した商品 **和肉 北海道産エゾジカモモ塩麴熟成**



塩麴を使った秘伝のタレに72時間つけ込み、90時間低温熟成。特許製法で仕上げたしっとり柔らかな食感が楽しめ、臭みが全くないジビエ本来の旨味が堪能できる逸品です。低温加熱済なので、そのままでももちろん、焼き目をつけても、衣をつけてフライにしても美味しくいただけます。
内容量:250g 商品CD: 526525

POINT

北海道の雄大な大地でのびのびと育った天然のエゾジカの肉を使用。肉の旨味が強く高タンパク低脂質で、鉄分が豊富！



ぜひ、赤ワインを
合わせてみてください！



【注意】加熱済みなので加熱調理してお召し上がりになる場合は加熱し過ぎ（焼きすぎ、揚げすぎ等）にご注意ください。【保存方法】真空パックのまま冷凍保存。熟成が進むため、開封、解凍後は3日以内にお召し上がりください。

材料 … 2人分

エゾジカモモ	100g
奈良漬け	20g
ケッパー（酢漬け）	15g
パセリ	4g
オリーブオイル	大さじ1
ディジョンマスタード	小さじ1
マヨネーズ	小さじ1
おろしニンニク	小さじ1/2
塩	適量
粗びき黒胡椒	適量
卵黄	1個
バゲット	適量

作り方

- ①エゾジカは7~8mm角に切る。
- ②奈良漬けは7~8mmのちょう切り、もしくは角切りにケッパーは粗めに刻む。パセリはみじん切りに。
- ③ボウルに、卵黄とバゲット以外の材料を混ぜ、塩胡椒で味を整える。
- ④バゲットを薄く切り、トーストする。
- ⑤器にタルタルを盛り（セルクルを使っても）、卵黄をのせてバゲットを添える。



お料理にぴったり！ 大橋みちこさん おすすめ白ワイン

イノシシに合わせて3種の白ワインをピックアップ。春菊の爽やかさとカシューナッツヨーグルトソースのコクをイノシシの繊細な旨味にマッチさせるペアリングは必見。



ビニエードス・エラスリスオパリエ
**パヌール
シャルドネ**

750ml
●シャルドネ
商品CD 632984
白:辛口

バナナやココナッツのようなエキゾチックな香りは春菊のハーバルな爽快感、カシューナッツのコクと好相性。甘味がしっかり感じられる果実味と、ヨーグルトソースのコク、イノシシの脂の甘味も合います。



ドメヌ・ポール・マス
**レ・タンヌ オクシタン
ソーヴィニヨン・ブラン**

750ml
●ソーヴィニヨン・ブラン
商品CD 683193
白:辛口

ソーヴィニヨン・ブランならではのハーブのような清々しい香りと、春菊の青い香りは相性抜群。フレッシュな酸味とヨーグルトの酸味、果実の甘味とイノシシの脂の甘味もマッチ。



フェウド・アランジョ
**フェウド・アランジョ
ピノ・グリージョ**

750ml
●ピノ・グリージョ
商品CD 920488
白:辛口

ピノ・グリージョの厚みがソースのコクとマッチ。ワインのほろ苦さと春菊の苦味、フレッシュな酸味、ヨーグルトの酸味がそれぞれ好相性。ふくよかなボディでイノシシの旨味の強さとちょうどよく寄り添います。

お料理にぴったり！ 大橋みちこさん おすすめ赤ワイン

エゾジカに合わせて3種の赤ワインをピックアップ。エゾジカそのままの食感と旨味を生かしながら、奈良漬けと洋風ソースがワインと融合し、たまらないペアリングへと変貌。



ビーニャ・デル・ベドリガル
**デル・スール
カベルネ・ソーヴィニヨン
レセルバ**

750ml
●カベルネ・ソーヴィニヨン
商品CD 258715
赤:フルボディ

果実の甘味が奈良漬けの甘味とマッチ。カベルネ・ソーヴィニヨンの青っぽい香りとパセリの風味が寄り添い、一緒に飲んで食べることで料理にさらにハーブを加えるような効果も。



サン・マルツァーノ
**イル・プーモ
プリミティーヴォ**

750ml
●プリミティーヴォ
商品CD 316844
赤:フルボディ

ワインのまろやかな甘味と奈良漬けの甘味がマッチ。ほのかにハーブのような清々しさ、パセリの爽やかな風味とも寄り添う。料理とワインのボリューム感がちょうどよく、口の中で溶け合う感覚。



ドメヌ・ポール・マス
**コーテ・マス
カリニャン VV**

750ml
●カリニャン
商品CD 397547
赤:ミディアムボディ

ワインのスパイス感がマスタードやケッパー、パセリの風味とマッチ。ほのかに果実味の甘味もあり奈良漬けの甘味とも好相性。全体的に軽めのボディで、料理に寄り添い引き立てるペアリングに。

お酒によく合う

とっても
美味しい

おつまみジビエ

サカツ厳選のジビエ加工品とお酒のマリアージュをお楽しみください！



鹿肉



おすすめのお酒



国産ジビエ×日本ワイン。
間違った組み合わせが奏でる
素敵なマリアージュ。

山梨県産ぶどう 100%の日本ワインと、日本の豊かな自然が育んだジビエは相性抜群。肉料理には定番の赤と、ちょっと珍しい白。渋みのないまろやかな赤は料理の旨味を引き立て、白は程よい酸味が口の中をさっぱりさせてくれます。

山梨県産 マスカット・ベリーA	山梨県産 甲州
内容量 720ml	内容量 720ml
商品CD 049023	商品CD 048322

Horizo

ジビエデビューにおすすめ。
香辛料で鹿の旨味を活かした
食べやすいソーセージ。



鹿肉チョリソー

「焼き」がおすすめの
鹿肉チョリソーソー
セージ。鹿肉の旨味と
香辛料の辛みのバラ
ンスがとれた味わいで
食べやすく、幅広いお酒
によく合います。

内容量	36g×5本
商品CD	322610

Krakow

お酒がすすむガーリック風味。
「肉好き」にはたまらない、
ワイルドな食べ応えと満足感。



鹿肉クラコウ
ソーセージ

鹿肉の旨味を香辛料・
ガーリックで引き出した
クラコウソーセージは、
ジビエをしっかり味わ
える一品。茹でて焼い
ても美味しくお召上が
りいただけます。

内容量	80g×3本
商品CD	214346

Jerky

鹿肉と馬肉を程よくブレンド。
「ちょっとひと口」から
超気軽にジビエを体験！

うま鹿ジャーキー

信州産鹿肉と国産馬
肉をブレンドした、
お酒によく合うジビ
エジャーキー。香ば
しい炭火焼風こがし
醤油で仕上げた、ま
さにバカ旨珍味です。



内容量	30g
商品CD	311951

Junshika

鹿肉の旨みをダイレクトに
味わいたいならコレ！
低脂質の the 鹿肉ソーセージ。

純鹿ソーセージ

豚などの畜産肉を使
用せず、ぎふ郡上の
豊かな自然で育った
鹿の肉を詰めました。
鹿本来の旨味とハム
職人の熟練の技が活
かされた、こだわりの
一品です！



内容量	30g×6本
商品CD	517227

※ジビエは希少な天然食材のため、時期によって欠品する可能性があります。また商品によっては加工にお時間を頂く場合がございます。