



## 美食のまちづくり推進事業 新メニュー 試食会&イベント



学校法人大和学園  
京都調理師専門学校

**taiwa**  
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

### 商品名：ku鹿tu

商品詳細：鹿肉をフランス料理のパテに仕立てから  
庶民の食べやすさである串カツに仕上げたもの。  
オーソドックスなソースでも相性は良いが  
少し洋風にハニーマスタードを合わせている。

コンセプト：宮津を訪れる観光客が気軽に手で持ちながら  
食べ歩きができる商品としている。  
また、鹿肉100%ではなく豚肉を混ぜ合わせて  
いるため、臭みが強くなり、程よい鹿肉の香りを  
味わっていただける。

原価：105円 / 1串

使用食材 約串100本分

- ・ 鹿もも肉3.7k g 豚ミンチ肉1.5k g
- 塩50g キャトルエピス5g 胡椒5g 卵10個
- ニンニク3片 グラニュー糖20g パセリ30g
- ・ 衣材料 (卵5個 薄力粉1k g パン粉1k g)
- ・ ソース : 粒マスタード750g、はちみつ750g  
レモン汁 3個分





## 商品名：鹿小巻

商品詳細：鹿肉のスライスを白味噌仕立てのしぐれ煮に、ジビエ特有の野趣味を自然の甘味と風味で調味した。これを食べやすく海苔巻き寿司に整えた。また、中華風の胡麻ダレや辣油などアレンジも楽しめる。

コンセプト：世界でも親しみのある寿司に京都ならではの白味噌を合わせて、手軽に食べられる一品を考案。飲食店での販売だけではなく、パック販売等持ち帰りもできる。一緒に巻く薬味を変えることで様々な変化や個性を見せることも可能。

原価：42.4円 / 1貫（1本8貫取り）

使用食材 巻き 3本分

・【鹿白味噌時雨煮】

鹿ロース肉 120g 生姜 5g  
調味料 白味噌 酒 水 淡口醤油

・【その他材料】

寿司飯 660g 蓮根 50g 万能葱 3本  
焼き海苔 3枚

・【タレ】

胡麻ダレ 辣油 など



# 鹿小卷

