

なかしべつ エゾシカホエーカツ とは…?

なかしべつエゾシカホエーカツとは、中標津町を含む近隣エリアで獲れたエゾシカ肉を、中標津町の名産品「牛乳」からゴーダチーズを作る過程で固まらなかった液体「ホエー」に一定時間浸け込み、「カツ」にしたメニューです。

ホエー×エゾシカのベストマッチ

新鮮な牛乳からチーズを製造する際に固まらず液体として残る「ホエー」。製造過程で不要になり、ほとんどが廃棄されていますが、実はとても栄養価が高く、老若男女の人の健康維持に好ましい成分が沢山含まれています。

この「ホエー」に、“ジビエ”として注目の集まる地域食材「エゾシカ肉」を浸けることで、「ホエー」に含まれる乳酸が、お肉のたんぱく質に働きかけ、お肉がしっとりやわらかく

なります。また、臭みを取り、旨味を増加させる効果もあるのです。



3つの特徴

- 1 エゾシカ肉をホエーに浸けることで、しっとりやわらかな肉質に！
- 2 臭みをなくし、お肉本来の香り、旨味が楽しめる！
- 3 ホエーもエゾシカ肉も栄養価が高く低カロリー・低脂肪！女性にもおススメ！

中標津町MAP



2017年、中標津町に新ご当地グルメが誕生！
その名も「エゾシカホエーカツ」。
エゾシカホエーカツグルメが食べられる8店をご紹介します。

中標津町地域雇用創造協議会とは…

中標津町地域雇用創造協議会では、「食」「観光」「林業」の3つの分野で、地域らしい商品開発事業に取り組んでいます。「食」の分野では、地域食材を活用した新商品を開発し、町内及び近隣地域の飲食業界の活性化を通じた雇用の創出を目的としております。

モニター実施とアンケート調査について

この「なかしべつエゾシカホエーカツ」という企画は、地域料理団体の協力を得ながら、中標津町地域雇用創造協議会が開発した商品です。今回は、市場ニーズの調査や利用者からの評価、意見を得るための「モニター実施」です。そのため、各店舗にて提供するメニューは「期間限定・限定食数・モニター価格」での提供となります。食後にアンケート記入のご協力をお願いいたします。

----- お問い合わせ先 -----

中標津町地域雇用創造協議会【厚生労働省受託事業】
〒086-1197 北海道標津郡中標津町丸山2丁目22番地中標津町役場内
☎ 0153-72-4154 ✉ info@n-job.net http://n-job.net

モニター実施

11月3日(金) - 11月23日(木)

各店舗1日限定5食

期間
限定

新名物誕生?!



食べられるのは
この8店!

各店舗 1日限定 5食

3 アツアツの鉄板にのせた
鹿カツカレーは、**ヒーツ**と辛い!

創業31年の老舗洋食店。定番の鉄板で提供される辛口のカレーは創業当時のスパイシーな味わい。飯が見えないほどにのった目玉焼きと厚切りの鹿カツをどうぞ。

レストラン ラ・キンコ本店
中標津町西3条北2丁目
ジェモアMS1F
☎0153-73-5017
🕒11:00~21:00
🍷木曜



エゾ鹿カツカレー
(辛口)
820円(税別)

6 **ザクツ**とした食感と、
ガーリックチャーハンの風味が美味!

年間を通して出来るだけ中標津産の食材を使用している大和殿。人気のチャーハンをガーリック風味に仕上げ、上にのせた鹿カツにはデミグラスソースを。食欲そそる香りに誘われるまま、豪快にかきこんで!

中国料理 大和殿
中標津町東3条北1丁目7
☎0153-72-3741
🕒11:00~21:00
🍷火曜



シカロップ
(チャーハンエスカロップ風)
800円(税込)

7 鹿カツと**ドツサリ!**
野菜6種が
スパイスが効いています。

本場香川県で修業をした2段階熟成の手打ちうどんに、濃いめの自家製カレーをかけて。ひと口鹿カツと北海道産の野菜の天ぷらは惜しげもなく6種類。見た目の美しさもポイントです。

むらかみうどん
中標津町東2条北1丁目1-11
☎0153-77-9977
🕒月・火・木・金曜 11:00~20:00
土・日曜、祝日 11:00~15:00
🍷水曜



ホエー鹿
カツカレーうどん
980円(税込)

4 チーズと鹿カツの
コラボレーション!

定期的に提供している鹿肉料理が人気のトーヨーグランドホテル。ゴダチーズを挟んだボリューム満点の鹿肉の挟み揚げに、ホテル自慢の自家製ソースをつければ、自社指定道産ブレンド米との相性も抜群です。

トーヨーグランドホテル
中標津町東20条北1丁目
☎0153-73-1234
🕒11:00~14:30
(ランチバイキング)
17:00~20:30 🍷無休



鹿ホエーカツ
定食
900円(税込)

🍷夜の
メニュー

※モニターメニューはディナーのみ提供

1 本格中華のバイコー飯が鹿肉とコラボ。
見た目も盛りも満足で **サイコー!**

白菜、椎茸、筍、ヤングコーン、クワイ、ハム、チンゲン菜などの野菜が入ったあんかけご飯に鹿肉のカツをのせたボリュームのあるひと品。普通盛りのほか小メニューもあるので、お腹と相談して選べるのもうれしい。

中国料理 東龍門
中標津町東3条北1丁目6
☎0153-73-3907
🕒11:30~15:00
17:00~22:00 🍷火曜



鹿肉バイコー飯
830円 700円(小)
(税込)

2 鹿肉の新しい味わい。
焦がしバターソースの風味が **たまらんっ!**

牛肉を使ったマリネステーキ「シャリアピンスステーキ」の鹿肉版。玉ねぎでマリネした鹿カツにマスタードと卵黄を塗り、季節の野菜と数種の香辛料を使用し焦がしバターソースを仕上げに。

オーストラリア フェリーチェ
中標津町東6条北2丁目1-9
☎0153-73-2828
🕒11:30~14:00
18:00~21:00
🍷月曜、第2・第3日曜



シャリアピン風
鹿カツレット
1,400円(税込)

🍷夜の
メニュー

※モニターメニューはディナーのみ提供

5 鹿カツを **オシャレ**な
ピタパンワンプレートで!

自家製のピタパンに鹿カツ、トマト、キュウリ、玉ねぎ、中標津水耕栽培のレタスを挟みました。野菜たっぷりのミネストローネ、モッツアレラチーズのバジルソース和え、フライドポテトのセットで豪華に。

カジュアルキッチン ビエトラ
中標津町東3条北1丁目6
☎0153-74-0919
🕒11:30~14:30
17:30~22:00
🍷木曜・第2水曜



鹿カツ
ピタサンドセット
(ソフトドリンク付き)
1,200円(税込)

※ドルチェ付きはプラス150円

8 厚切りの **ボリュームー!**
鹿カツが
がっつり食べたい人におすすめ。

中標津でガッツリ派 定番「やまやスペシャル」で有名なお店。バターライスに厚切りの鹿カツを乗せ、じっくり煮込んで作る、自慢の**デミグラス**ソースをかけたエスカロップ。季節の野菜とポテトサラダが付きます。

食事処 やまや
中標津町東3条北1丁目
☎0153-72-5155
🕒11:00~20:30
🍷月曜



ホエーシカの
エスカロップ
(サラダ、スープ付き)
750円(税別)