



標茶町の料理レシピ

星空の黒牛と蝦夷鹿肉のステーキ丼 タコライス風

【材料（4人分）】

牛ロース肉（標茶産星空の黒牛）	200g
蝦夷鹿もも肉	200g
にんにく	1欠片（みじん切りとスライス）
玉ねぎ	4分の1個
トマト	1個
タバスコ	少々
レタス	半玉
クレソン	1束
春雨	適量（フライドオニオンでも可）
サラダオイル、オリーブオイル	大さじ4
オイスターソース	大さじ1
カレー粉	少々
卵	4個
カイエンペッパー	少々
アンチョビペースト	大さじ1
マヨネーズ	大さじ5
シュレッドチーズ	適量

【作り方】

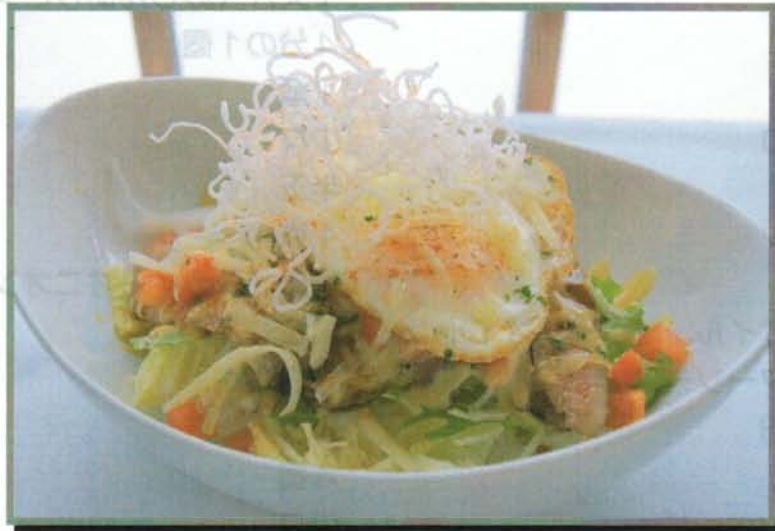
- ① 牛肉、鹿肉は冷蔵庫から出し、常温にもどしておく。
- ② レタス、クレソンは冷水で洗い、シャキッとさせておく。（50℃のお湯でも可）
- ③ サルサトマト（トマトソース）の準備
トマトは皮付きのまま1センチ角に切る。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにし、それぞれボールに入れ、塩、こしょう、カイエンペッパー（チリパウダーでも可）タバスコ少々で味を付ける。
- ④ アンチョビマヨネーズの準備
アンチョビペーストとマヨネーズをよく混ぜ合わせておく。
- ⑤ にんにくスライス、オイスターソース、水、カレー粉、オリーブオイルを混ぜ合わせておく。
- ⑥ 春雨はハサミで切り、サラダ油で揚げておく。
- ⑦ 牛肉、鹿肉に塩と黒胡椒しバターとオリーブオイルで焼き、アルミホイルをかぶ



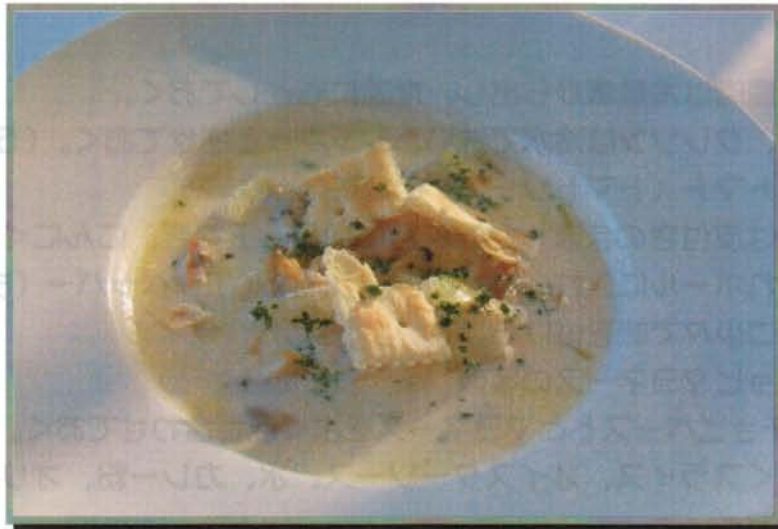
せ休ませておく。

- ⑧ 目玉焼きを焼き、軽く塩をふっておく。
- ⑨ ご飯を皿に盛り、②と⑦を乗せ、③、④、⑤をかけ、シュレッドチーズをふりかけ、⑥を飾る。

星空の黒牛と蝦夷鹿肉のステーキ丼タコライス風



道東の牡蠣とアサリのクラムチャウダースープ





標茶町の料理レシピ

道東の牡蠣とアサリのクラムチャウダースープ

【材料（4人分）】

牡蠣	250g（片栗粉をまぶし洗っておく）
殻付アサリ	500g（砂出ししておく）
A（ベーコンスライス50g、玉ねぎ1個、セロリ1本、じゃがいも小2個）	
生クリーム	150cc
無塩バター	30g
鶏がらスープの素（顆粒）	小2
塩、水	各適量
クラッカー	4、5枚
パセリ	小1束（みじん切り）

【作り方】

- ① 材料Aを全て1cm角の薄切りにする。
- ② 鍋を熱して、アサリを入れ、水を適量注ぎ入れ、蓋をして2分蒸し煮し貝の口を開ける。ざるをボウルにのせアサリと汁に分ける。アサリは身を殻からはずす。
- ③ 鍋にバターを溶かし、玉ねぎとセロリを入れ、透明感が出てきたらベーコンを加え弱火で炒める。次にじゃがいもを加えて混ぜ、水800cc、塩、鶏がらスープの素を入れる。
- ④ 弱火で15分ほど煮てじゃがいもが柔らかくなったら、アサリの蒸しと牡蠣を加える。
- ⑤ 生クリームを注ぎ入れ、アサリの身を入れ、さっと一煮立ちする。（ここで煮すぎると分離してしまう）
- ⑥ スープを皿に盛り付け、手で砕いたクラッカーとパセリを散らす。