

JESC奨励賞推薦作品審査会

情熱の千鳥足 カルネ 様

集客につながる
～ジビエフェア提供～

福岡キャリアリー製菓調理専門学校
調理師科 調理師コース2年

謝 百鈞



情熱の千鳥足 カルネ 様



カルネプロデューサー兼料理長
小野氏

イデアパートナーズ株式会社様が運営される
情熱の千鳥足 カルネ様は2014年に福岡で
ジビエ料理のお店としてオープン
昨年は5周年を迎えられ
ジビエ料理のパイオニアとして
お客様へ日々、美味しい料理を提供されています。





課題

テーマ

『集客につながるメニュー』

- ①猪・鹿 肉を利用した料理
- ②食べたいメニュー・価格のバランス
- ③売れるメニュー(ここにしかない・ネーミング)
原価率(30%・集客できるならそれ以上でも)
- ④インスタ映えするメニュー

【優秀作品】

2020年 福岡ジビエフェアにて
情熱の千鳥足 カルネ 様にて販売予定

第7回
福岡ジビエフェア

2020. 2/1 sat - 3/1 sun

県内のホテル・飲食店・
ジビエ加工品販売店舗 100店舗

狩猟解禁のジビエシーズンがやってきた!
この機会に「ふくおかジビエ」を思いっきり味わおう!!
ジビエを食べて賞品をGETしよう!
参加店でジビエを食べてアンケートに答えると抽選で県産ジビエ商品が当たります!



ジビエ料理とは？



**天然の野生鳥獣の
食肉を意味する言葉
です。**





1回目の試作で鹿肉を使用



日本の洋食では無く、ジビエ料理を中華料理のイメージで作りたい。



中華料理の香辛料を使用して試作を行った。





情熱の千鳥足 カルネ 様



福岡キャリナリー製菓調理専門学校

1回目の試作は大失敗



鹿肉を酒蒸しにしたが鹿肉がパサパサして固い。



インパクトも無く食べにくい。



ナツメのソースも鹿肉とは全く合わない状態に

中華の香辛料と出汁だけを使って調理した
がインパクトが全くありません。



失敗した経験を活かし2回目の試作へ



事前にラードを鹿肉の表面に塗り焼き目をつけた。



味にインパクトを付ける為、強めの香辛料に変更



自家製の豚骨出汁を作り低温調理で中に火を入れた。

味は美味しかったがジビエの大事な
野生の味が全く無くなってしまい・・・



冬休みに台湾に帰国して学んだ事



自国の台湾で使用されている漢方と一緒に調理出来ないか？



台湾のレストラン・台湾で使用される漢方をすべて調べてみると・・・



台湾に古くからある本草綱目に出会い



鹿肉と相性がいい漢方が書いてあったので、試してみる事に・・・



3回目の試作で台湾の漢方を使用してみると

台湾から持ち帰った・赤いナツメ・クコの実
自家製の花椒油・紹興酒を使用



低温調理で時間を掛けて調理すると・・・

漢方を使用する事で鹿肉が柔らかく
香りと甘さが引き立ち鹿肉の味も引き出せました。





新メニュー完成レシピ

鹿モモ肉の酒蒸しとナツメソース



商品原価 1200円

原価 363円

原価率 30, 25%

冷蔵庫で30分寝かせる



フライパンで焼き目をつける



55℃で低温調理1時間



中華漢方の調理法で、若い方から年配の方まで体にも良く食べやすい料理を提供



本番のプレゼンテーションでは



見た目・バランスも良く出来ている。

今からでも商品として販売出来る。

漢方を使用した事は素晴らしい。



テーマでもある（集客に繋がる）料理にピッタリの作品です。
少し手を加えると本日からでも商品としてお客様に提供できる料理。

企業プロジェクトを通して



自分の料理を大事にする事

伝統的な料理を見直す事が大事

失敗しても諦めず常に挑戦する事

メニュー開発の難しさがこんなに難しい事とは思いませんでした。



情熱の千鳥足 カルネ 様



福岡キャリアナー製菓調理専門学校

料理人として



食を通して人を笑顔に出来る料理人を目指します。

JESC奨励賞推薦作品審査会

情熱の千鳥足 カルネ 様

集客につながる
～ジビエフェア提供～

福岡キャリアリー製菓調理専門学校
調理師科 調理師コース2年

謝 百鈞