

中標津料理創造協会

【中標津町】

はじまりは？

平成22年に中標津地方技能士会技能調理部を立ち上げたのがはじまりです。その後、プロの料理人の集まりとして、よりふさわしい名前として「中標津料理創造協会」に名前をあらためて今に至ります。

会員相互の親睦を図るとともに、技能の向上と教養を高め、地域に根差した活動を通してご当地料理の研究を推進し、地域の食文化の向上と、地域経済の発展に寄与することを目的としています。



エゾ鹿肉料理のレシピを多数考案

おもな活動

人材育成とスキルアップを目指し、地域食材を活用した新商品開発に取り組んでいます。

主材料を決め、会員各々が独自の料理を創意工夫し、多くのご当地料理を考案し続けています。

知床鶏と中標津町のご当地野菜を使った中標津空港の「空弁(そらべん)」、さらにはエゾ鹿肉を使った料理を作り、中標津町民に開発レシピを公開することで鹿肉需要を高めたり、協力店がメニューとしてお客様に提供をしています。



好評のエゾ鹿肉料理の試食会

ここが自慢

【エゾ鹿肉を地場産品としてPR】

中標津町では、エゾ鹿の食害による農林業被害が年々増加しており、年間千頭を数えるエゾ鹿を捕獲駆除していますが、そのほとんどが廃棄物として処理されています。

中標津料理創造協会では、欧米ではエゾ鹿肉が「ベニスン」として高級食材として扱われていることに着目し、エゾ鹿肉を地場産食材としてとらえ、新たな調理法を開発することで、中標津町に行けばいつでも美味しいエゾ鹿料理が食べられるということに協会員一丸となって取り組んでいます。

町の新たな地産地消として美味しいエゾ鹿料理が食べられる町として、広く発信することを目指していきます。

データ

■代表者:羽田兼司さん／設立:2010年／会員:17名

■連絡先:北海道標津郡中標津町東13条北1丁目19番地(大和グループ統括事務所内)

■電話:0153-72-6458

■FAX:0153-72-6474