

2011.2.4 神戸

(但馬・姫路)

シカ肉もっとおいしく シチュー注文客にアンケート



「シカ肉のおいしさを伝つてもらいたい」と平田透料理長
宍粟市波賀町安賀

を開始。ハーブをもみ
こんだシカのもも肉を
一晩、赤ワインにつけて
野菜と一緒に蒸煮
ラスソースで煮込んでい
る。

「柔らかい」「味がし
みていい」など評判は
よく、さらなる改善の
ためアンケートを決め
た。質問は「シカ肉は
初めてですか」「異な
を感じましたか」など約10
問で、回答用紙をレジ
で渡すと料金が割り引か
れる。

午前11時～午後7時
(土・日・祝日は午前9
時から)。木曜定休。同
駅 007900-75-3
999

(安田英樹)

宍粟市波賀
町安賀の道の
駅みなみ波賀は7～28

200円の同メニューが
元食材を使った料理と
して同シチューの販売



宍粟市波賀
町安賀の道の
駅みなみ波賀は7～28
日、シカ肉を使った人気
メニュー「もみじ煮込み
シチュー」を食べた人を
対象にアンケートをす
る。シカ肉についてのイ
メージを聞き、新レシピ
づくりなどの参考にす

道の駅みなみ波賀、回答者に割引も

る。回答した人は通常1
回駅では毎年12月、地

元食材を使った料理と
して同シチューの販売

はじめですか」「異な
を感じましたか」など約10
問で、回答用紙をレジ
で渡すと料金が割り引か
れる。

シチューを開発した平
田透料理長(31)は「臭い、

淡泊、かたいなど先入観
が多いが、きちんと処理
すればおいしい。シカ肉
を初めて食べた人の声を
聞いてみたい」と話して
いた。

午前11時～午後7時
(土・日・祝日は午前9
時から)。木曜定休。同
駅 007900-75-3
999