「新商品開発セミナー」開催報告

開催日時：平成２６年６月１６日　月曜日　午前 10:00～
会場：サンカラホテル＆スパ屋久島　ダイニング「okas」
講師：武井　智春氏（サンカラリゾートホスピタリティ　エグゼクティブシェフ）
セミナー風景

（セミナー内容）
森の中で生活する屋久鹿ですが、増えすぎると時に農作物を荒らしてしまいます。そんな屋久鹿を害獣ではなく”食資源”と捉え、屋久島の新しい産業として商品開発を目指すため、地産地消をテーマにした料理を数多く生みだしている武井氏に、屋久鹿肉の活用を実演講義して頂きました。
メニューはカレーとハンバーガー。どなたでも気軽に作れるメニューで、鹿肉をより手軽に取り入れられるメニューでもあります。鹿肉の下処理の仕方や、鹿肉に合うスパイス、肉への火入れの調整等武井氏の様々な技を伝授して下さいました。例に挙げるとハンバーガーのパテについて、火を入れるとややパサつく感触をどのようにすれば消せるか。豚バ

ラ肉と合挽きにすることにより解消されるとのこと。手軽な食材で鹿肉の特性や味を活かしながら、どのように調理していくか、受講生からも積極的に質問が飛びました。

―受講生の声―
〇生産業を営んでいるが、その先の加工・販売の事まで考えることができるいい講習だった。　（40 代男性）
〇これから期待される鹿肉の流通販売について改めて考えさせられました。（40 代女性）
〇本格的フレンチシェフから鹿肉料理の知恵を教えて頂く良い機会だった。鹿肉が提供できるようになれば看板メニューになるいい素材だと思った。（30 代男性）
他にもたくさんのご意見頂き、有難うございました。