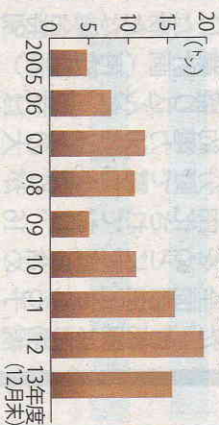


# 美味 根室産シカ肉



ユツクのエシカ肉出荷量推移



## 海霧含んだ草食べ、風味豊かに

【根室】根室産のエシカ肉が東京や大阪の高級ホテルで人気を集めている。ミネラル分たっぷりの海霧を含んだ草を食べることで、肉質がフランス料理に合うなど、高く評価されているからだ。肉を提供するのは、根室市内唯一のエシカ専門の食肉加工会社「ユツク(西尾裕司社長)」。シカ肉普及への貢献が認められ、同社の親会社である西尾建設(同社長)には、2月に道の「新分野進出優良建設企業表彰」が贈られる。(根室支局 菅原悠里)

「臭みがなくて、他地域のものより風味肉を絶賛する。ユツク(社)は、ユツクのシカ工場を建設した。創業シカが強い。根室振興局を取得していることなどが多い。西尾建設(同社長)は、2月に道の「新分野進出優良建設企業表彰」が贈られる。(根室支局 菅原悠里)

## 東京、大阪 高級ホテルで好評

「臭みがなくて、他地域のものより風味肉を絶賛する。ユツク(社)は、ユツクのシカ工場を建設した。創業シカが強い。根室振興局を取得していることなどが多い。西尾建設(同社長)は、2月に道の「新分野進出優良建設企業表彰」が贈られる。(根室支局 菅原悠里)

「厄介もの」のイメージを受け入れのほかに、フランス語で「塩分」を意味する「ソルト」を付けた肉質は「世界最高峰」とされる。三方を海に囲まれた根室市は夏場に海霧の発生が多く、肉質が独特のまじりがある」と人気が高い。



④夏の間、根室市西部の東和にある養鹿場で飼育されるエシカ肉(ユツク提供) ⑤1万6千円のコースの中心料理として提供される根室産エシカ肉を使った料理(手前) ⑥1カロイホテルがホテル大医提供 ⑦西尾裕司社長

閉いなどで捕獲したシカを中心に生肉で出長(シ)は「肉自体に力去最高となる見通し」。西尾社長は「本当は強さがあり、色や風味が別格。現在は80軒の年間千頭以上が必要で全然量が足りない」と肉を卸しているが、悪い評判は一つも出な4500円で、他社より2〜3割高め。初年度は4.7%の出荷にシカを加工する予定だったが、食品衛生管理の国際規格「HACCP(ハサツ)」を取得していることなどが多い。西尾建設(同社長)は、2月に道の「新分野進出優良建設企業表彰」が贈られる。(根室支局 菅原悠里)

「臭みがなくて、他地域のものより風味肉を絶賛する。ユツク(社)は、ユツクのシカ工場を建設した。創業シカが強い。根室振興局を取得していることなどが多い。西尾建設(同社長)は、2月に道の「新分野進出優良建設企業表彰」が贈られる。(根室支局 菅原悠里)