

これまでも、これからも
食のミライ、富山から



とやまジビエ 富山産 猪キーマカレーライス

料理実演《レシピ》

(社) 全日本司厨士協会 富山県本部理事長
(富山電気ビルレストラン 洋食料理長)

堂田 貴史 さん



とやまグルメ・
フードフェス2025
特設サイト

とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは
すべて特設サイトからご覧になれます。

材料 (5人分)

A	猪ミンチ肉	400g
	ニンニク	30g
	生姜	15g
	サラダ油	15g
B	GABANガラムマサラ	8g
	SBカレー粉	10g
	玉ねぎ	大きめ1/2個
	グラニュー糖	20g
C	バター	40g
	濃い口醤油	30g
	トマトソース(KAGOME スーゴ ディ ポモドーロ)	160g
	ケチャップ	40g
	中濃ソース	80g
	たまり醤油	10g
	牛乳	320ml
	赤ワイン	30ml
	ヨーグルト	70g
	りんご(すりおろし)	20g
	生クリーム	80ml
	蜂蜜	10g
	ご飯(炊きあがり)	900g

作り方

- ① 猪ミンチ肉をフライパンで色よくポロポロになるまで炒めておく。
- ② 玉ねぎを薄くスライス、オリーブオイルでしんなりするまでソテーし、グラニュー糖を混ぜ飴色にする。
- ③ 鍋に(A)を入れ火にかけ炒める。香りが出たら(B)を加え、焦がさないように炒める。オニオンソテーを加え、更に炒める。
- ④ 炒めたミンチ肉と(C)を②の鍋に加え、30分煮込む。

お皿にご飯を盛り、白ごまをふりかけ、カレーソースをかける。

＜家庭でおつくりになる場合＞
猪ミンチ肉が手に入らない場合には、合挽肉を使っても作れます。



ジビエ(Gibier)とは、天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語。高級食材として古くから重宝されてきました。ここ富山の山間地でも、貴重な栄養源、さらに薬として、すべての部位を余すことなく利用されています。「とやまジビエGibier」は、富山の山と森からの贈りもの。自然と共に生きている――その息吹を体感できる食材です。富山の豊かな風土に育まれた、もうひとつの美味しさを、是非共、お召し上がりください。