

# 3月の道の駅情報！



## 「ついに解禁！奥大山地美恵の鹿肉ネック！」

みなさまこんにちは！道の駅奥大山物産館ぶなの森です♪

臭みが少なく、「臭い、固い」といったジビエの印象が覆ると大人気の奥大山地美恵のお肉。その秘密は、食肉加工この道 50 年の熟練の職人が迅速で適切な処理を行うことにあるのですが、この度、その奥大山地美恵さんが鹿肉の稀少部位「ネック」の販売を解禁されるとのことでその調理方法や特徴を勉強させていただきました♪この度は「すき焼き」でいただいたのですが、具材はシンプルにネギ、白菜のみ。鹿肉は固くなりやすいので、火は通しすぎずに、イメージとしてはしゃぶしゃぶくらいでいただくのがポイント！繊維質が多いので極薄スライスでもしっかりと噛み応えがあります♪「かみ応えはあるけど、固くない。あっさりしているけど旨味はしっかり」という感じです！稀少部位のため店頭に並んであればラッキー！

（この原稿を書いている3月2日に初入荷しました！）

その他にもミンチや通常の部位（モモ、ロース等）の焼肉用/しゃぶすき用や骨付きスペアリブも準備しております！是非お立ち寄りください♪



## 道の駅奥大山 売れ筋商品紹介!vol. 80



道の駅奥大山売れ筋商品紹介第 80 弾は「はちみつ屋 ComOnG のはちみつ（初夏）」です！鳥取県南部町で可能な限り薬剤を使わず環境と蜂さんに優しい養蜂をされています。蜂蜜は季節毎に味わいが異なるのをご存じでしたか？この「初夏」は豊かな里山で知られる南部町の柿やセンダンの花から採取されたもので、クセが少なく後味がスッキリしているのが特徴です！そのままよし。ヨーグルトやパンにもよし。またお料理のお砂糖を減らしたい方にもオススメです！



物産館ぶなの森	8:30~17:30	(お問い合わせ 0859-75-3648)
お食事処なないろ檜	11:00~14:00	(14:00~16:30 は喫茶営業)
直売所みちくさ館	9:00~15:00	(3月までは土日みの営業)