



奈良の食材を使って
ご家庭でできる
レシピをお届けします。

Vol.
67

レシピ
考案者



Imagami オーナーシェフ
いまがみ こう
今上 貢さん

冬キャベツと大和きくな ならジビエの肉巻きロール

材料 2人分

- ならジビエ(鹿・猪肉) 薄切り
.....計200g
- キャベツ.....4枚
- 大和きくな.....1/2束
- とろけるチーズ.....2枚
- 塩・コショウ.....適量
- 片栗粉.....大さじ1
- 白ワイン(酒でも可) ...大さじ1
- サラダ油.....小さじ1

合わせ調味料

- 白ワイン(酒でも可)
- みそ
- しょう油
- 砂糖.....大さじ1/2
- おろしにんにく...小さじ1/2
- ごま油.....小さじ1



作り方

- ① 耐熱容器にキャベツ、大さじ1の水をいれて軽くラップをし、レンジ(600w)で2分加熱する。
- ② 水気を切った①にチーズ、大和きくなを重ねてしっかり巻いて棒状にする。
- ③ 肉を少しずつ重ねて並べ、手前に②をのせて巻く。塩・コショウ、片栗粉を全体にまぶす。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、③の巻き終わりを下にして中火で焼く。全体に焼き色がついたら白ワインをかけ、ふたをして弱火で約8分蒸し焼きにする。
- ⑤ 余分な油を拭きとり、合わせ調味料を加えて中火で煮からめる。
- ⑥ 食べやすい大きさにカットして完成!



ならジビエ

県内で捕獲され、適切に処理されたイノシシとニホンジカの肉である「ならジビエ」。県では、「ならジビエ」を味わうことのできるお店を「おいしいならジビエ提供店」として登録しています。



ならジビエ
NARA GIBIER

登録店にはシンボルマークを掲示しています。

ならジビエ

検索

なら
ジビエ料理
冬フェア
開催中!

詳しくは
P20へ!



お店の情報

イマガミ
Imagami

橿原市にある落ち着いた雰囲気
のフレンチレストラン。
地元契約農家から仕入れた
有機野菜や「ならジビエ」、
「大和牛」など、厳選素材を
使った料理が楽しめます。

所 橿原市雲梯町146-3

☎0744-24-3855

時 ランチ 11時30分～

14時(LO)

ディナー 17時30分～

21時(LO)

休 月曜日

🌐 imagami.jp/