

HIROSHIMA GIBIER DOG

広島ジビエドッグとは!?

広島の風土と、イタリアの技が出会った一本。

広島で育ったイノシシを使い、イタリア・マレンマ地方のジビエ文化を下敷きに「gruta」鶴田直也シェフがレシピを組み立てた「広島ジビエドッグ」。主役となるジビエソーセージは、肉の繊維と旨みを感じられる、触感を残した仕立てに。噛むほどに、野性味と滋味が広がります。ソーセージづくりを担当したのは広島のジビエソーセージ専門店「.comm」。料理人の思想を、一本のソーセージに仕上げました。そこに合わせるのは、無花果の甘みとマスタードの酸味を効かせたモスタルダ風の特製ソースと広島のベーカリー「ALOFT」の香ばしく焼き上げられた自家製ドッグ。広島の素材、広島の作り手、そしてイタリアの記憶が重なり合う…。

「広島ジビエドッグ」は、日常の延長線上で楽しむ、少し特別な一品です。



監修

イタリア料理店 gruta
鶴田直也シェフ

【 第4回
ひろしまシェフ・コンクール 成績優秀者 】

素材と向き合い土地の味を翻訳する料理人。イタリアでの修業を経て、ジビエ文化や郷土料理に深く影響を受ける。現在は、広島の山・海・畑の食材を主役に、完全予約制のコースを通じて、素材の背景や季節の移ろいまでを一皿に表現しています。

「広島ジビエドッグ」では、食べ慣れた「ドッグ」という形に、広島とイタリアを重ねたgrutaならではの解釈と、シェフが向き合ってきたジビエへの真摯な眼差しが光る一品です。



gruta

〒733-0873 広島市西区古江新町6-4

tel 082-275-6330

open 12:00~14:00・18:00~22:00 / close 日・第1・3月



instagram



ひろしまシェフ・コンクールとは

広島県では、食文化の発展と「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指しており、料理人コンクール実行委員会と協働して、次世代を担う若手料理人を発掘・育成するため、ひろしま料理人コンクールとして西洋料理人を対象とした「ひろしまシェフ・コンクール」及び和食料理人を対象とした「ひろしま和食料理人コンクール」を開催しています。

お問合せ

料理人コンクール実行委員会
(広島県観光課内)

tel 082-513-3444

詳しくは
こちらから!



web

販売情報は
こちらから!



web



instagram