

(2) イノシシと地野菜のトマトソース(パスタソース)

コンセプト：

伊豆の国市特産のトマトを使用し、たっぷりの野菜と伊豆の国市で問題となっているジビエを使用した和と洋が融合したトマトソース。パスタだけでなくソーメンなどにも相性の良い万能ソース

補足説明：

お肉（ジビエ）は柔らかく煮込み、トマトと野菜とジビエを1：1：1にして野菜をたくさん摂れるようにしました。味のベースはイタリアントマト、大玉トマトで高齢者の口にも親しめるように、和風に仕上げています。真空包装をしているため、冷凍すれば1年、冷蔵でも1か月程度は保存でき、常備食にもなります。

レシピ：

イノシシ肉 1 kg
セロリ 3 本
にんじん 2 本
たまねぎ 3 個
イタリアントマト 1 kg
伊豆の国市産トマト 1 kg
オリーブオイル 100 g
白ワイン 100 g
ブランデー 50 g
醤油 50 g
出汁こぶ大 1/2 枚
塩・コショウ・ナツメグを適宜

