



「エシカル」というのは「倫理的」という意味の英語で、現在では地域や人、環境に配慮した考え方や行動のことを指すことが多いです。

奥三河の猟師さんが店主を務める「厨・あめのかく」では、駆除された鹿や猪などのジビエや、無投薬で育てられた豚、地元産の野菜など、環境に配慮された食材が使われたお料理をランチ、ディナーともに味わえます。

「多くの人に『食』に対する考え方や、食材に対してもいろいろな選択肢があることを知ってもらうきっかけとなるお店にしたいと思っています。」と店主さん。こだわりのお料理を楽しみながら、エシカルについて考えてみませんか。

内装



「あめのかく」というのは古事記に登場する、人は入れないような険しい山を踏み越えていく鹿の姿をした神様の名前。

鹿や猪などを駆除すべき有害動物とのみ捉えるのではなく、山の恵みとして敬意を持ち、皮や角まで余すことなく活かしたい、という店主さんの思いが込められています。



鹿の角から作られたアクセサリーサリィ。皮を利用した製品なども販売しています。

令和5年6月現在

エシカルランチプレート (税込990円)

材料の入荷状況にあわせて内容は日替わり。この日のランチは、たかきびのハンバーグをメインとして白和えや煮物、サラダやお味噌汁などがついたもの。

お野菜の総量は170グラムでした！

