

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	はだ こうえい	富士吉田市																
氏名	羽田 光栄																	
料理名	山梨ジビエ、もも肉のプレゼ ～ブルーベリー、季節の野菜を添えて～																	
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>やまなしジビエ 鹿もも肉 500g (4cm角ぶつ切り)</td> <td>油 少々</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ 200g(2cm角)</td> <td>バター 少々</td> </tr> <tr> <td>ニンジン 200g(乱切り)</td> <td>カメリア 20g</td> </tr> <tr> <td>ニンニク 2ヶ(皮をむき軽く潰す)</td> <td>ブルーベリー 100g</td> </tr> <tr> <td>ローリエ 1枚</td> <td></td> </tr> <tr> <td>タイム 少々</td> <td></td> </tr> <tr> <td>KIZANワイン 400cc</td> <td></td> </tr> <tr> <td>水 200cc</td> <td></td> </tr> </table>		やまなしジビエ 鹿もも肉 500g (4cm角ぶつ切り)	油 少々	玉ねぎ 200g(2cm角)	バター 少々	ニンジン 200g(乱切り)	カメリア 20g	ニンニク 2ヶ(皮をむき軽く潰す)	ブルーベリー 100g	ローリエ 1枚		タイム 少々		KIZANワイン 400cc		水 200cc	
やまなしジビエ 鹿もも肉 500g (4cm角ぶつ切り)	油 少々																	
玉ねぎ 200g(2cm角)	バター 少々																	
ニンジン 200g(乱切り)	カメリア 20g																	
ニンニク 2ヶ(皮をむき軽く潰す)	ブルーベリー 100g																	
ローリエ 1枚																		
タイム 少々																		
KIZANワイン 400cc																		
水 200cc																		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1)やまなしジビエに塩、コショウをして下味をつける。 2)熱した鍋に油を馴染ませ、やまなしジビエに焼き色を付ける。そこへ玉ねぎ、ニンジンを各100gずつ、ブルーベリー、ニンニク、カメリアを入れ軽く炒める。 3)赤ワイン、水を入れ1度沸し、ローリエ、タイム、塩、コショウを少々入れ蓋をして160℃ぐらいのオーブンに1時間30分入れる。その間に残りの玉ねぎを炒め、ニンジンを下茹でしておく。 4)やまなしジビエに火が入ったら、肉だけを取りだし残りのソースは1度こす。 5)ソースにバターを少々入れ濃度をつけ、塩、コショウで味を整え、やまなしジビエ、玉ねぎ、ニンジンをもどす。 6)皿にやまなしジビエ、お好みの野菜、ソースをかけ、最後にキャラメリゼしたブルーベリーを盛り付けて完成。 																	
アピールポイント	<p>鹿肉の臭みなどを和らげるために鳴沢村の名産品であるブルーベリーを使い、少し酸味の利いたソースに仕上げました。 赤ワインにはキザンワインというブラッククイーン100%のワインを使用しました。 深い紫色をしているので煮込んだ時にもきれいな色がでます。 また、ベリー系の酸味がかった味をしているのでブルーベリーとも相性が良いと思います。</p>																	
所要時間 180分	<table border="0"> <tr> <td>材料費</td> <td>4人前</td> <td>3,000</td> <td>円</td> </tr> <tr> <td colspan="4">ジビエ もも 4,000円/kg 玉ねぎ 150円/kg ニンジン 230円/kg</td> </tr> <tr> <td colspan="4">赤ワイン 1本 1,200円(720mL)</td> </tr> </table>		材料費	4人前	3,000	円	ジビエ もも 4,000円/kg 玉ねぎ 150円/kg ニンジン 230円/kg				赤ワイン 1本 1,200円(720mL)							
材料費	4人前	3,000	円															
ジビエ もも 4,000円/kg 玉ねぎ 150円/kg ニンジン 230円/kg																		
赤ワイン 1本 1,200円(720mL)																		



「やまなしジビエ料理コンテスト」募集要項を熟読・理解の上応募します。
(↑ チェックを入れてください。)

応募・問合せ先
〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1 山梨県農政部販売・輸出支援課 国内販売支援担当
電話番号(直通) 055-223-1603 (FAX)055-223-1599 電子メール nou-han@pref.yamanashi.lg.jp