

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	いまい ももこ つるた みさと 今井 桃子 鶴田 美里	甲府市															
料理名	ジビエ肉とさっぱりトマト麺																
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>やまなしジビエ 400 g</td> <td>とうがらし 2.5g</td> <td>大葉 2.8g</td> </tr> <tr> <td>トマト 360g</td> <td>しょうが 40g</td> <td>いりごま 12g</td> </tr> <tr> <td>中力粉 800g</td> <td>塩 80g</td> <td>こしょう 4g</td> </tr> <tr> <td>ゆず 200g</td> <td>大根 180g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>セロリ 360g</td> <td>レモン 72g</td> <td></td> </tr> </table>		やまなしジビエ 400 g	とうがらし 2.5g	大葉 2.8g	トマト 360g	しょうが 40g	いりごま 12g	中力粉 800g	塩 80g	こしょう 4g	ゆず 200g	大根 180g		セロリ 360g	レモン 72g	
やまなしジビエ 400 g	とうがらし 2.5g	大葉 2.8g															
トマト 360g	しょうが 40g	いりごま 12g															
中力粉 800g	塩 80g	こしょう 4g															
ゆず 200g	大根 180g																
セロリ 360g	レモン 72g																
作り方	<table border="0"> <tr> <td> <p><トマト麺></p> <p>①トマトを蒸し、強火にかける</p> <p>②柔らかくなったトマトをつぶして裏ごしする。</p> <p>③トマト汁ができたら粉を入れて冷やす</p> <p>④麺を食べやすい長さに切り冷やす</p> <p>⑤ゆでて、再び冷やす</p> </td> <td> <p><ジビエだし></p> <p>①シカ骨を一度茹で、臭みをとる</p> <p>②鍋にたっぷりの水と①の骨を入れる。</p> <p>③②と同時にセロリ、しょうがを入れて臭みをとる。</p> <p>④アク抜きをし、煮込む。</p> <p>⑤ざるに布巾を敷き、骨や野菜を取り除く</p> </td> <td> <p><ジビエ肉></p> <p>①ゆずの皮をする。塩ととうがらしをフードプロセッサーに入れ攪拌する。</p> <p>②①にゆずを入れ、さらに攪拌する。こしょうも入れる。</p> <p>③ペースト状になったら、肉をつけおいておく。</p> <p>④味が浸み込んだら、焼いて冷やす。</p> </td> </tr> </table>		<p><トマト麺></p> <p>①トマトを蒸し、強火にかける</p> <p>②柔らかくなったトマトをつぶして裏ごしする。</p> <p>③トマト汁ができたら粉を入れて冷やす</p> <p>④麺を食べやすい長さに切り冷やす</p> <p>⑤ゆでて、再び冷やす</p>	<p><ジビエだし></p> <p>①シカ骨を一度茹で、臭みをとる</p> <p>②鍋にたっぷりの水と①の骨を入れる。</p> <p>③②と同時にセロリ、しょうがを入れて臭みをとる。</p> <p>④アク抜きをし、煮込む。</p> <p>⑤ざるに布巾を敷き、骨や野菜を取り除く</p>	<p><ジビエ肉></p> <p>①ゆずの皮をする。塩ととうがらしをフードプロセッサーに入れ攪拌する。</p> <p>②①にゆずを入れ、さらに攪拌する。こしょうも入れる。</p> <p>③ペースト状になったら、肉をつけおいておく。</p> <p>④味が浸み込んだら、焼いて冷やす。</p>												
<p><トマト麺></p> <p>①トマトを蒸し、強火にかける</p> <p>②柔らかくなったトマトをつぶして裏ごしする。</p> <p>③トマト汁ができたら粉を入れて冷やす</p> <p>④麺を食べやすい長さに切り冷やす</p> <p>⑤ゆでて、再び冷やす</p>	<p><ジビエだし></p> <p>①シカ骨を一度茹で、臭みをとる</p> <p>②鍋にたっぷりの水と①の骨を入れる。</p> <p>③②と同時にセロリ、しょうがを入れて臭みをとる。</p> <p>④アク抜きをし、煮込む。</p> <p>⑤ざるに布巾を敷き、骨や野菜を取り除く</p>	<p><ジビエ肉></p> <p>①ゆずの皮をする。塩ととうがらしをフードプロセッサーに入れ攪拌する。</p> <p>②①にゆずを入れ、さらに攪拌する。こしょうも入れる。</p> <p>③ペースト状になったら、肉をつけおいておく。</p> <p>④味が浸み込んだら、焼いて冷やす。</p>															
アピールポイント	<p>ジビエだしは、臭みを取るためにセロリやしょうがを入れる。 ゆずの皮を使用することで、ゆず本来の味が出るようにする。 トマト汁に粉を入れ、トマトの味がより引き出せるようにする。</p>																
所要時間	90分	材料費 3,200円															



「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