


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	この あいり 河野 愛里	南アルプス市
料理名	シカトマのチーズ焼き	
材料(4人分) やまなしジビエ g トマト セロリ 玉ねぎ チーズ 塩コショウ		
作り方	<p>1 トマトの中身を取り除く</p> <p>2 ジビエをトマトの中に入るくらい、塩コショウで焼く</p> <p>3 玉ねぎセロリをみじん切りにする</p> <p>4 トマトの中にジビエ肉、3をいれて上にチーズをのせる</p> <p>5 オーブンで10分焼く</p>	
アピールポイント	<p>チーズをジビエの上に乗せるのでおいしさがアップします。 見た目もきれいなので目から楽しめます。</p>	
所要時間 70 分	材料費	1,500 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