

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	みやた あけみ 宮田 明美	笛吹市	
料理名	万能ゴロツと鹿そぼろ餡〜ツノ型ねじり菓子を添えて		
材料(4人分)	調味料	鹿角ねじり菓子(8本分)	
やまなしジビエ鹿ひき肉(粗びき)300g	○すりおろしりんご50g	●地粉 200g	
たけのこ水煮 50g	○水200ml	●重曹 小さじ1	
お好みのきのこ(まいたけ)30g	(あれば鹿ブイオンも可)	●砂糖 大さじ2.5	
にんにくの芽 30g	○オイスターソース大さじ2	●卵 1個	
ごま油 小さじ2	○酒(山梨県産)大さじ2	●牛乳25ml+水25ml(または鹿ブイオン)	
しょうが ひとかけ	○コチュジャン小さじ2	●サラダ油 小さじ1	
	▽水溶き片栗粉・塩・こしょう…適宜	●くるみ 30g	
	▽糸唐辛子…飾り用	●揚げ油	
作り方	<p>鹿そぼろ餡</p> <p>①たけのこは5ミリ角に切る。きのこ、にんにくの芽も、たけのこと同じ大きさに切る。</p> <p>②フライパンに、ごま油を入れてみじんぎりしょうが、たけのこ、きのこ、鹿ひき肉を順に加えて炒める。</p> <p>③すりおろしりんごと水、酒を加える。水分が半量になったらオイスターソース、コチュジャンを加える。</p> <p>④にんにくの芽を加えて味がなじんだら塩・こしょうで味を調えて水溶き片栗粉でとろみをつけて完成。</p> <p>※盛り付け時は、糸唐辛子をトッピングしました。</p> <p>鹿角ねじり菓子</p> <p>①地粉と重曹はボウルの中で泡だて器でまぜあわせる。</p> <p>②別のボウルに卵を割りほぐし砂糖、牛乳、水(or鹿ブイオン)サラダ油を混ぜる。</p> <p>③①に②を加えて滑らかな生地にとめる。粗く刻んだくるみを加えてひとまとめにしボウルにラップをかけて30分ねかせる。</p> <p>④約16cm×16cmの大きさにめん棒で伸ばし2cm幅で8本短冊形に切り分ける。切り込みを3か所入れて角型にする。</p> <p>⑤150度くらいの揚げ油で揚げる。</p> <p>※生地が扱いにくい場合は打ち粉を使う。</p>		
アピールポイント	<p>鹿そぼろ餡は、春巻きの具材や、やきそばなど家庭料理とも相性が良いです。また塊肉と違い火の通し方も難しくなくお料理しやすいと思います。山の恵みを大切にいただく事を考え、山梨の郷土料理の【ねじりんぼう】をベースに鹿角に見立ててみました。ねじり菓子は素朴なので、くるみを加えてアクセントに鹿そぼろ餡は味をはっきりとさせて見ました。</p>		
所要時間 90分	材料費 1,250 円	鹿ひき肉450円 ねじり菓子材料350円 他450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