


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	わたなべ あや	さくま もえ									
氏名	渡辺 彩 佐久間 萌		南アルプス市								
料理名	ゴロツと鹿肉 富士山チャーハン										
材料(4人分)	<p>やまなしジビエ 200g</p> <table border="0"> <tr> <td>①</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 生姜 50g 砂糖 大さじ2 しょうゆ 大さじ2 酒 大さじ2 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 800g 長ねぎ 100g 卵 4個 チャーシュー 200g ごま油 適量 しょうゆ 30g 塩こしょう 少々 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 「あん」 水 400mL しょうゆ 50g みりん 25g 酒 25g 酢 25g 片栗粉 50g </td> </tr> <tr> <td></td> <td>生姜(ゆで) 50g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			①	<ul style="list-style-type: none"> 生姜 50g 砂糖 大さじ2 しょうゆ 大さじ2 酒 大さじ2 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 800g 長ねぎ 100g 卵 4個 チャーシュー 200g ごま油 適量 しょうゆ 30g 塩こしょう 少々 	<ul style="list-style-type: none"> 「あん」 水 400mL しょうゆ 50g みりん 25g 酒 25g 酢 25g 片栗粉 50g 		生姜(ゆで) 50g		
①	<ul style="list-style-type: none"> 生姜 50g 砂糖 大さじ2 しょうゆ 大さじ2 酒 大さじ2 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 800g 長ねぎ 100g 卵 4個 チャーシュー 200g ごま油 適量 しょうゆ 30g 塩こしょう 少々 	<ul style="list-style-type: none"> 「あん」 水 400mL しょうゆ 50g みりん 25g 酒 25g 酢 25g 片栗粉 50g 								
	生姜(ゆで) 50g										
作り方	<p>「チャーシュー」</p> <ol style="list-style-type: none"> 鹿肉は水でしっかり洗い、血を落とす。 鍋にお湯を沸かし、生姜と一緒に30分ゆでる。 生姜をみじん切りし、①と一緒に5分火にかける。 2と3を袋に入れて40分漬けこむ。 <p>「チャーハン」</p> <ol style="list-style-type: none"> 長ねぎをみじん切りにする。 熱したフライパンにごま油を引き、1とチャーシューいため、溶き卵を回し入れ炒める。 卵に火が通ったらごはんを入れ強火で炒め、しょうゆと塩こしょうで味をととのえる。 <p>「あん」</p> <ol style="list-style-type: none"> 片栗粉以外の材量を火にかけ、沸いたら火をとめて片栗粉を入れる。 <p>「もりつけ」</p> <ul style="list-style-type: none"> チャーハンを富士山形にもり、「あん」をかける。 										
アピールポイント	<p>鹿肉は臭みがあり、固い肉なので、よく洗い、生姜で下ゆでをしました。 「あん」がチャーシューとからんで、つるっと食べれます。 チャーハンの形は富士山をイメージしました。</p>										
所要時間	120分	材料費	2,500 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