


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	かつた しょうま	富士河口湖町
氏名	勝田 翔馬	
料理名	タコス麺	
材料(4人分) やまなしジビエ g	<ul style="list-style-type: none"> [・ピーマン…1個 [・シカ肉ミンチ…200g (麺) [・ニンニク…2片 [強力粉…85g [・パクチー…適量 [セモリナ粉…65g [・紫玉ネギ…1/2個 [水…67mL [・塩…適量 [塩…7.5g 	
作り方	<p>① 麺を作る</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 強力粉、セモリナ粉をボールに入れよく混ぜ合わせる 2. 別途、水に塩を入れしっかりと塩が溶けるまで混ぜたら1の粉に加えよく手で合わせる 3. ジップロック(大)にうどん生地を入れ10~20分しっかりと足で踏みコシを出し一度冷蔵庫で休ませる 4. 玉ネギ、ピーマンを0.5cmの角切りにする。玉ネギはカットした後水にさらしておく 5. トマトを一度湯通しをし皮をむき、半分にカットして中のタネを取る。トマト0.5cmカットをし軽く塩をしたらピーマンと合わせる 6. ニンニクをみじん切りにし鍋に油をしいて香りを付けてからミンチを炒める 7. 麺をカットし火が通ったらしっかりと氷水で冷まし器に盛り付ける 8. 麺、ミンチ、トマト、玉ネギ、パクチーの順に盛り付けて完成 	
アピールポイント	<p>・タコスと言えばトルティーヤを使った料理ですが、麺(ほうとう、うどん)の文化のある山梨なので一度分解し再構築したタコスの具材を使った<u>うどん</u>です。</p> <p>シンプルに味付けをしてトマトの酸味、ピーマンの青臭さ、少量の苦味、紫玉ネギの少しの甘み、タバスコの辛み、そしてシカ肉の旨み全ての食材を良く混ぜて召し上がっていただきたいです。</p>	
所要時間	45分	材料費 560 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