

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	こいけ まい 小池 舞	よしおか あみ 吉岡 亜美	甲府市																											
料理名	柚子胡椒香る♪ カリッとほさみ焼き餃子																													
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>やまなしジビエ 300g</td> <td>B 塩 少々</td> <td>☆ 小ねぎ 10g</td> </tr> <tr> <td>臭み消し用</td> <td>コショウ 少々</td> <td>ポン酢 45ml</td> </tr> <tr> <td>A 塩 1つまみ</td> <td>ニンニク 5g</td> <td>柚子胡椒 5g</td> </tr> <tr> <td>酒 15ml</td> <td></td> <td>白いりごま 5g</td> </tr> <tr> <td>ワイン 300ml</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>肉 300g</td> <td>餃子の皮(大) 1袋</td> <td></td> </tr> <tr> <td>キャベツ 300g</td> <td>スライスチーズ 126g(1袋)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>しそ 10枚</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ごま油 15ml</td> <td></td> </tr> </table>			やまなしジビエ 300g	B 塩 少々	☆ 小ねぎ 10g	臭み消し用	コショウ 少々	ポン酢 45ml	A 塩 1つまみ	ニンニク 5g	柚子胡椒 5g	酒 15ml		白いりごま 5g	ワイン 300ml			肉 300g	餃子の皮(大) 1袋		キャベツ 300g	スライスチーズ 126g(1袋)			しそ 10枚			ごま油 15ml	
やまなしジビエ 300g	B 塩 少々	☆ 小ねぎ 10g																												
臭み消し用	コショウ 少々	ポン酢 45ml																												
A 塩 1つまみ	ニンニク 5g	柚子胡椒 5g																												
酒 15ml		白いりごま 5g																												
ワイン 300ml																														
肉 300g	餃子の皮(大) 1袋																													
キャベツ 300g	スライスチーズ 126g(1袋)																													
	しそ 10枚																													
	ごま油 15ml																													
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ①前日にやまなしジビエ肉をAに漬けておく。 ②キャベツ、小ねぎを切る。 ③肉をミキサーにかけ、ひき肉にする。きざんだキャベツと混ぜ、そこにBを加えてさらに混ぜる。 ④餃子の皮に肉ダネ、スライスチーズ、しそをのせてもう1枚の餃子の皮ではさむ。 ⑤フライパンにごま油をしき、④をのせ、ふたをして火にかける。 ⑥焼いている時間に☆を混ぜ合わせ、タレを作る。 ⑦ふたを取り、色よく仕上がったら火を止め、お皿に盛り付ける。タレを小皿に盛り付けたら完成！ 																													
アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・ジビエ肉特有の食べずらいと思わせるような臭みを山梨のワインを使用して消していること。 ・しそ、柚子胡椒で豊かな香りが楽しめて、チーズを重たく感じさせないように工夫していること。 ・タレなし、ありで味変できること。 ・はさみ焼きなので”ひだ”が作れない幼い子でも作れるため、親子で作れる。そのため”食”に関心をもつ食育の時間や家族との大切な時間をつくれること。 																													
所要時間	60分	材料費	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