

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	ひよもり のりゆき		北杜市
氏名	比豫森 紀介		
料理名	やまなしジビエバーガー ローズマリー香る、きのこテリヤキソース		
材料(4人分)	① パティ やまなしジビエ 450g 背脂 200g パン粉 50g 牛乳 100g 卵 1ヶ 塩 9g	② きのこソース にんにく 2片 ローズマリー 2枝 ひらたけ 150g まいたけ 150g しいたけ 150g しょうゆ 100g さとう 100g 水あめ 50g 片栗粉(水とき)少々	サニーレタス 少々 ジャがいも 1ヶ 揚げ油 ③ バンズ 強力粉 200g 塩 3g さとう 16g バター 16g ごま 少々 ドライイースト 4g 水 100mL 牛乳 35g とき卵 少々
作り方	<p>①パティ 背脂をフードプロセッサーに入れ、細かくする。→残りの材量を全て入れ、しっかり混ぜる。丸く成型してから、焼き上げる。</p> <p>②①で焼き上げたフライパンでにんにくを香り出し、ローズマリーの刻んだものを入れ、きのこを細かくちぎりかるくソテーする。しょうゆ、さとう、水あめを混ぜたものを入れ、味がととのったら、水とき片栗粉でとろみをつける。</p> <p>③バター、ごま、とき卵以外の材量を全て合わせてよくこねる。→バターを加えさらにこねる。1つにまとまったら、あたたかい所で40分発酵させる→4分割して、生地をたたいて空気をぬき、10分休ませる。→生地を成型して、30分発酵させる。→とき卵を生地にぬり、ごまをふったら、180℃のオーブンで14分焼き上げる。</p> <p>①、②、③と、サニーレタスをちぎってくみ合わせてハンバーガーにする。 ジャがいもを食べやすい大きさにカットして、油で揚げて、ハンバーガーにそえる。</p>		
アピールポイント	<p>お家時間が増えた今、家でたのしく、おいしいものがつくればいいかなと思い、バンズを作りました。ですが、面倒であれば食パンなど代用はなんでもできるように作ってあります。各パーツは、他の料理にも使えるので汎用性はあると思います。よろしく願い致します。</p>		
所要時間	120分 パンをやかなければ30分 (食パンなどを使う)	材料費	4~5人前 約2,400 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