


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな ひらた かつき	東京都 世田谷区
氏名 平田 克己	
料理名 やまなしジビエの串焼き 2種の部位をそれぞれの仕立てで	
材料(4人分) やまなしジビエ(ロース) 160g ハツ 160g, レバー 80g, 豚脂 40g  長ネギ 2本 しいたけ 4つ かざり用葉物野菜 ニンニク 1/2ヶ、しょうが 1スライス、ミソ、粉チーズ、甘ロマルサラ酒、ハチミツ スパイス類(クミン、クローブ、ジェンパーベリー、ナツメグ)ホール なければパウダー たまり正油	
作り方  ①ハツを20gに切り分け、クミン、クローブ、ジェンパーベリー、オイルでマリネしておく。焼く前に塩をする。 ②ロース、レバー、豚脂は半分は包丁でみじん切りし、半分はフードプロセッサーでペースト状にする。 ③包丁で切ったものと、ペースト状にしたものを合わせ、全体量の1%の塩とナツメグを入れて、しっかり合わせる。  ソースを作る A.小鍋にマルサラ酒を入れ、アルコールをとばしながら煮詰める。クローブ、ジェンパーベリーも一緒に入れ香りをうつす。ハチミツを入れ、塩で調味する。たまり正油で香りをつける。 B.別の小鍋に油、にんにく、しょうが、ネギのみじん切りを同量ずつ入れ、じっくり火を入れる。香りがしっかり出たら、ミソ、チーズを入れてなじませておく。 ④③を30gずつに分け、ハンバーグをつくる用につくねのような形に成型し、熱したフライパンで表面だけをさっと焼き固めておく。 ⑤串に、つくね、ねぎ、ハツ、しいたけ、つくね、ねぎ、ハツの順にさし、炭火で焼く。全体に火が通ったら、つくねにBのソースをぬり、バーナーで焼く。 ⑥お皿を用意し、かざり用の茎野菜をかざり、上に串焼きをのせて、Aのソースを全体にかけ黒コショウをけずり、完成	
アピールポイント  今回は、やまなしジビエの色々な部位をあますことなく使いたく思い考えました。 一般的なロース肉は表に出さず、ハツやレバーといったジビエらしい所を主役にしました。 親しみのある串焼きですが、1本でいろんな部位、野菜を食べられるという楽しい気分にもなれるような一皿だと思います。 よろしくお願ひ致します。	
所要時間 60分	材料費 約 1,500 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