

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	まるはら まさなお <b>丸原 正直</b>	北杜市
料理名	<b>温故知新</b>	
材料(4人分) やまなしジビエ g ・鹿ロース 80g×4pax 320g ・鹿節出汁 400cc ・②つけ合わせ 適料	・アルギン酸ナトリウム 5g ・塩化カルシウム 3g ・米こうじ 100g ・みそ 6g	③米 100g
① 鹿もも 500g 卵白 500g 香味野菜 250g	・水 ・砂糖 ・塩 ・コショウ ・オリーブオイル 適料	
作り方	<p>・鹿ロースに米こうじ1～3日マリネ →炭火でミディアムレアに焼き上げる</p> <p>①鹿コンソメを作る(小淵沢大滝湧水)①でコンソメを作り、鹿節の風味を作る。</p> <p>②つけ合わせは旬の野菜をアルギン酸と塩化カルシウムでつつむ。</p> <p>③米でリゾットを作り、お肉の下にもりつける</p>	
アピールポイント	<p>鹿ロースの七賢米コウジマリネ炭火焼きに鹿節の薫る大滝湧水仕立ての鹿コンソメを添え合わせ。500年継承され17代目甲府市上帯那山の棚田の米(3年熟成)と5年みその現代風田楽とのアビナメント。</p>	
所要時間 90分	材料費	約5,000 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