

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな いしかわ たつや		富士河口湖町	
氏名 石川 達也			
料理名 鹿肉のロースト ブルーベリー香る赤ワインのソースとともに			
材料(4人分) やまなしジビエ 300g ・人参 100g ・玉ねぎ 55g ・エシャロット 20g ・セロリ 15g ・ホワイトマッシュルーム 50g ・トマト(大きめ) 1個 ・赤ワインビネガー 20g		・赤ワイン 210g ・生クリーム35% 150g ・バター 40g ・ブルーベリー 18粒 ・砂糖 15g	(バターライス) ・米 100g ・玉ねぎ 30g ・水 140mL ・バター 15g ・塩 少々
作り方 下処理 ・人参、セロリ、マッシュルームを2~3mm角 玉ねぎ、エシャロットをみじん切り トマトを湯むきし、4~5mm角 かぶをくし切りにし、面取りをする。 ミニトマトを湯むき、さやえんどうを3cmに切る。 ・鹿ロースに塩、胡椒、油で下味を付け、紐で結び 形を整えておく		ソース ・玉ねぎと人参をバターで10分程、弱火から中火で炒める(軽く塩をする) ・エシャロットとビネガー、赤ワインを入れ一度沸騰させる ・トマトと生クリームを入れ、20分程ゆっくりと火にかける ・別の鍋でブルーベリー、赤ワイン、砂糖を入れ、とろみが出るまで煮詰めていく ・上記の2つを合わせ、マッシュルームを入れて軽く火にかける	
バターライス ・玉ねぎをバターで炒め、洗ったお米と水、塩を入れ、一度沸かす。 ・180℃のオーブンに16分、取り出して20分程蒸す		鹿ロースの火入れ ・全面に焼き色を付け、オーブンで(180℃)3分程火を入れる。(途中、肉の向きを変える) 外に出して、10分程休ませる。	
最後に付け合わせのかぶとサーベルいんげんを茹で、軽くバターで炒める。お好みに盛り付けて完成。			
アピールポイント  お好みの山梨県産の赤ワインを使用して、それぞれの香りや味を楽しむことができます。 また、ブルーベリーを入れたソースと絡めて鹿肉を食べることにより、ほどよい酸味と甘味に加え、ソース内の野菜の食感がお肉の柔らかさをより引き立たせてくれます。			
所要時間 150分	材料費 4人分 2,500 円 ジビエロース 4,000円/kg ソース 1,228円 バターライス 72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