

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	かど あや	長野県 岡谷市
氏名	嘉戸 綾	
料理名	ジビエオムライス	
材料(4人分)	・やまなしジビエ 160g ・中濃ソース 60g ・醤油 20g ・玉ねぎ 1/2個 ・生クリーム 適量 ・砂糖 20g ・温かいご飯 600g ・バター、トマトケチャップ、塩胡椒、塩、酒 適量 ・卵 8個 ・牛乳 大さじ4 ・ケチャップ 60g	
下準備 ①ジビエ肉に塩と酒をまわしかけ、全体に馴染むようによく揉む ②一度肉を洗って①をくり返す ③血の色が濃く出なくなるまで水を取り替えて洗う ④水気を切る ⑤玉ねぎを1cm四方に切る ⑥フライパンにバターを入れ、玉ねぎとジビエ肉④を炒める ⑦玉ねぎとジビエに火が通ったらご飯を加えてほぐす ⑧木べらで切るように炒め、トマトケチャップを加える ⑨塩胡椒で味を整える		
作り方 ①ボールに卵を割り入れ、牛乳を加えてしっかりと溶きほぐす ②フライパンにバターを入れ溶かし①を一気にフライパンに入れる ③卵にあらかた火が通ったら、ケチャップライスに盛り付ける ④ケチャップ、中濃ソース、醤油、砂糖、水をフライパンで合わせて③にかける ⑤生クリームをかける		
アピールポイント ・ジビエの臭みがなくなるように下処理をしっかりとすること ・デミグラスソースをかけることで小さな子供たちが食べれるようにしたこと		
所要時間	50分	材料費 2,000 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