

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	かとう みなみ	よこくら はな	甲府市
氏名	加藤 みなみ(☆)	横倉 葉奈	
料理名	鹿肉炊き込みご飯		
材料(4人分)	やまなしジビエ(鹿もも肉) 160g 精白米 360g 大塚にんじん 120g まいたけ 40g ぶなしめじ 40g 油揚げ 8g 生姜 40g 大葉 1.2g		
作り方	☆ <ul style="list-style-type: none"> 薄口醤油 16g みりん 16g 酒 12g だし汁 200cc 塩 4g 		
アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・山梨県の特産品である大塚にんじんを使用した。 ・色どりと味のアクセントに大葉を使用した。 		
所要時間	60分	材料費	約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