

## やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな たかや かりん いのうえ ゆきこ		<b>甲府市</b>
氏名 <b>鷹谷 栞鈴</b>	<b>井上 裕紀子</b>	
料理名 <b>鹿チーズのオーブン焼き～マスタードクリームソース添え～</b>		
材料(4人分)		
やまなしジビエ もも 200g にんじん 50g いんげん 15g モッツアレラチーズ 50g チェダーチーズ 15g ホワイトペッパー 0.01g ナツメグ 0.1g 塩 0.1g	無糖ヨーグルト 30g 卵 30g パン粉 30g	粒マスタード 10g 生クリーム(植物性脂肪) 50g 玉ねぎ 30g コンソメ 0.3g ブラックペッパー 0.01g バター 5g  使用型:パウンド型18×6×6
作り方		
<p>1. ①オーブンを200℃に予熱しておく。          ②鹿肉を角切りしてからミンチにする。にんじんはあらめのみじん切りにする。          ③ボウルに②を入れて、ホワイトペッパー、ナツメグ、塩、無糖ヨーグルト、卵、パン粉を加えて混ぜ合わせる。          ④型に③を入れて、チーズといんげんを加える。          ⑤予熱したオーブンで30分焼く。(アルミホイルをかぶせる。)さらに、アルミホイルを取り、10分焼く。</p> <p>2. ①玉ねぎをみじん切りにする。          ②鍋を温め、バターを焦がさないように炒め、玉ねぎを加えてあめ色になるまで炒める。          ③生クリームとマスタードを入れ、ひと煮立ちさせる。煮立ったら、コンソメとブラックペッパーを加える。          ④1に③を盛り付けて完成。</p>		
アピールポイント		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鹿肉をみじん切りにして柔らかく仕上げ食べやすいようにした。</li> <li>・チェダーチーズとモッツアレラチーズを使い、味にコクを出した。</li> <li>・ソースは誰でも食べやすい甘さにするために生クリームにマスタードを加え、クリーミーさに酸味を合わせ工夫した。</li> </ul>		
所要時間 90 分	材料費 485 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