

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	はた えりか	かました なな	甲府市
氏名	波多 絵理香	鴨下 菜奈	
料理名	2つの食感シカ肉ポテトバーグ ぶどうのソースを添えて		
材料(4人分) やまなしジビエ g	<1> シカ(もも) 500g 赤ワイン 200mL トマト缶 1/2缶 ウスターソース 大さじ1 はちみつ 小さじ1 こしょう 適量 塩 小さじ1 ブラックペッパー 適量	<2> シカ(挽き肉) 200g 玉ねぎ 50g にんじん 80g パン粉 1/2カップ 牛乳 50mL 塩 適量 こしょう 適量 ナツメグ お好み	<3> ジャガイモ 3個 小麦粉 大さじ4 水 大さじ3と1/2 <4> 濃口しょうゆ 100g 赤ワイン 100g グラニュー糖 100g ぶどう 20g ※ベビーリーフ 適量
作り方	<1> ①シカもも肉を1cm角に切り、塩、こしょう適量をもみ込む ②赤ワイン・トマト缶・ブラックペッパーを①と煮る ※アクは取り除く ③ウスターソース、はちみつを加えて煮つめる <2> ①玉ねぎ、にんじんをみじん切りにして炒めて、粗熱をとる ②シカ挽き肉と①、パン粉、牛乳、塩、こしょう、ナツメグを合わせて混ぜる <3> ①ジャガイモをスライサーで薄くしてから千切り ②小麦粉を水で溶いて①と混ぜる [<1>の角切り肉を<2>の挽き肉で包み、<3>のジャガイモの衣をつける 160℃の油で5分ほど揚げる <4> ①すべての材料を鍋で煮つめる ソースとベビーリーフを添える		
アピールポイント	シカのもも肉と挽肉を使用し、肉の食感を楽しめるようにした。 山梨といえばぶどう！ぶどうを使ったソースで風味を出し、色合いも鮮やかに。 じゃがいもの衣でサクッと満足感のある食べごたえ。		
所要時間	60分	材料費	1,500 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