

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	ふるや ななこ 古屋 七虹	笛吹市																							
料理名	山梨県産ワイン使用 ジビエラグーソースがけ ほうとう仕立て																								
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>・やまなしジビエ 600g</td> <td rowspan="10"> (A) <table border="0"> <tr> <td>・カットマト水煮</td> <td>600g</td> </tr> <tr> <td>・山梨県産赤ワイン</td> <td>260mL</td> </tr> <tr> <td>・塩</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・砂糖</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・ナツメグ</td> <td>0,04g</td> </tr> <tr> <td>・山梨県産赤ワイン</td> <td>140mL</td> </tr> <tr> <td>・セミドライトマト</td> <td>20g</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td>・玉ねぎ 2個</td> </tr> <tr> <td>・セロリ 1本</td> </tr> <tr> <td>・にんにく 1片</td> </tr> <tr> <td>・オリーブ油 20g</td> </tr> <tr> <td>・醤油麴 100g</td> </tr> <tr> <td>・ほうとうの麺 400g</td> </tr> <tr> <td>・パセリ 2g</td> </tr> </table>	・やまなしジビエ 600g	(A) <table border="0"> <tr> <td>・カットマト水煮</td> <td>600g</td> </tr> <tr> <td>・山梨県産赤ワイン</td> <td>260mL</td> </tr> <tr> <td>・塩</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・砂糖</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・ナツメグ</td> <td>0,04g</td> </tr> <tr> <td>・山梨県産赤ワイン</td> <td>140mL</td> </tr> <tr> <td>・セミドライトマト</td> <td>20g</td> </tr> </table>	・カットマト水煮	600g	・山梨県産赤ワイン	260mL	・塩	4g	・砂糖	4g	・ナツメグ	0,04g	・山梨県産赤ワイン	140mL	・セミドライトマト	20g	・玉ねぎ 2個	・セロリ 1本	・にんにく 1片	・オリーブ油 20g	・醤油麴 100g	・ほうとうの麺 400g	・パセリ 2g	
・やまなしジビエ 600g	(A) <table border="0"> <tr> <td>・カットマト水煮</td> <td>600g</td> </tr> <tr> <td>・山梨県産赤ワイン</td> <td>260mL</td> </tr> <tr> <td>・塩</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・砂糖</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・ナツメグ</td> <td>0,04g</td> </tr> <tr> <td>・山梨県産赤ワイン</td> <td>140mL</td> </tr> <tr> <td>・セミドライトマト</td> <td>20g</td> </tr> </table>	・カットマト水煮		600g	・山梨県産赤ワイン	260mL	・塩	4g	・砂糖	4g	・ナツメグ	0,04g	・山梨県産赤ワイン	140mL	・セミドライトマト	20g									
・カットマト水煮		600g																							
・山梨県産赤ワイン		260mL																							
・塩		4g																							
・砂糖		4g																							
・ナツメグ		0,04g																							
・山梨県産赤ワイン		140mL																							
・セミドライトマト		20g																							
・玉ねぎ 2個																									
・セロリ 1本																									
・にんにく 1片																									
・オリーブ油 20g																									
・醤油麴 100g																									
・ほうとうの麺 400g																									
・パセリ 2g																									
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鹿肉は、筋に沿って縦に切り、2cm幅に切る。 2. 1を醤油麴に15分ほど漬けておく。 3. 玉ねぎ、セロリ、にんにくはみじん切りにする。 4. フライパンにオリーブオイルを熱し、野菜を炒める(ニンニク→玉ねぎ→セロリの順番)。炒め終わったら、圧力鍋に移す。 5. フライパンにオリーブオイルを熱し、醤油麴に漬けた鹿肉を炒める(醤油麴とともに)。 6. 肉表面に焼き色がついたことを確認し、圧力鍋に移す。(A)の調味料を入れ、圧力鍋に蓋をし、弱火で15分煮る(錘が動き始めるまでは強火)。 7. ほうとうの麺は、茹でておく。 8. 圧力鍋で煮終わったら蓋を開け、赤ワイン140mLを入れて弱火で更に5分ほど煮る。 9. 7のほうとうの麺に、8のジビエラグーソースを絡める。 10. セミドライトマトを乗せ、刻みパセリを散らしたら完成。 																								
アピールポイント	<p>○鹿肉の切り方は、うまみを逃がさないように筋に沿って切るという工夫をしました。</p> <p>○山梨らしさを出すため、山梨県産赤ワインを使用しました。赤ワインを使用することで、鹿肉独特の風味を和らげ、初めて鹿肉を食べるという方でも抵抗なく食べられる味に仕上がっています。また、赤ワインの香りをより生かすため、使用量の1/3は圧力鍋で煮込まずにとっておき、加圧後に追加することでより風味を感じられます。</p> <p>○ラグーソースを煮込む際、同様に煮込んで作ることが特徴のほうとうの麺を使用し、山梨らしさを出すとともに、ほうとう×洋風という他に無いレシピの開発を行いました。ラグーソースの「ラグー」とは、フランス語やイタリア語で「煮込む」という意味を持っています。</p> <p>○鹿肉の調味料には醤油麴を使用し、洋の中にも和を取り入れることで日本人の舌になじみやすい味に仕上げました。醤油麴には、たんぱく質分解酵素であるプロテアーゼが含まれています。</p>																								
所要時間 120分	材料費	2,945 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