

## やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

|   |   |
|---|---|
| ふりがな<br>こまつ みのり   |   |
| 氏名<br><b>小松 みのり (宮坂美乃里)</b>   | <b>甲斐市</b>  |
| 料理名<br><b>鹿肉のザクザクサイコロ</b>   |   |
| 材料(4人分)<br>やまなしジビエ 300g   |  |
| 赤パプリカ 130g<br>黄パプリカ 130g<br>春巻き皮 10枚  | カブ 1/6<br>セージ 小2<br>塩、コショウ  |
| ソース<br>オリーブオイル 25ml<br>白ワインビネガー 25ml<br>おろしにんにく 小1<br>玉ねぎ 1/6 みじん切り<br>オレガリ 小1  | パセリ 小1<br>ブラックペッパー(あらびき)小1/4<br>チリペッパー(パウダー)小1/6<br>塩小1/2                           |
| 作り方<br>①鹿肉ロースは調理前に常温に戻しておく(30分)<br>②①の鹿肉に塩、こしょうをなじませる<br>③フライパンにオイルをひいて表面に焼き色をつける。その後は耐熱ポリ袋へセージと共に入れる。<br>④30分65℃程度で加熱を行う(中までしっかり火が通るくらい)<br>⑤常温で30分寝かして完成<br>⑥赤黄パプリカ、カブを蒸す(パプリカは1~2分)<br>⑦鹿肉とパプリカをサイコロ型に切る<br>⑧はるまきの皮で⑦を包む<br>⑨180℃の油の中に⑧をいれる(皮に焼き色がついたらOK)<br>⑩お皿に盛りつけて(付け合わせのカブを1/4に切ったものと鹿肉春巻き)、ソースをかけて完成 |   |
| アピールポイント<br><br>鹿肉とパプリカを春巻きの皮で巻いたことで、パリパリとした触感を味わえる<br>ソースをかけて食べることで、味にパンチを持たせることが出来満足感が増す<br>香葉を使うこと、にんにくなどで鹿肉の臭いをやわらげ食べやすくなっている。  |   |
| 所要時間 分<br>110分  | 材料費 円<br>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