

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな おのうえ よしあき	東京都 日野市
氏名 <b>尾上 義明</b>	
料理名 <b>山梨シェヴルイユのフルーツスパイシーソース焼き</b>	
材料(4人分) やまなしジビエ 400g  山梨ジビエ鹿肉400g ローリエ3枚 塩5g 水適量 オリーブオイル(スパイシー ソース) トマトケチャップ、フレンチマスタード、唐辛子 ニンニク、ナッツ類、オリーブオイル、パプリカ、赤ワイン(付け合せ)ジャガイモポイル ガーリックバター、パセリ、ニンニク、パン粉	
作り方 1, 鍋に山梨ジビエ400gをローリエ3枚に塩5g水適量、オリーブオイルを加えて煮込みます。同時に皮付きのジャガイモも加えて一緒にポイルします。 2, 煮上がったら山梨ジビエとジャガイモを鍋から出して、粗熱を取りお肉は適量の大きさにカットします。 3, 残ったブイヨンに山梨赤ワインを加えて煮詰めます。 4, トマトケチャップ、フレンチマスタード、唐辛子、ニンニク、ナッツ類、オリーブオイル、パプリカ、果実をミキサーでペーストにします。 ※果実は季節の山梨フルーツを使用します。 5, 3に4を加えて煮詰めソースを仕上げます。 6, 煮込んだ山梨ジビエにソースを塗りパン粉を振りかけ、パン粉をまぶしてオーブンで15分焼き上げます。 7, ジャガイモに切れ込みを入れてガーリック、パセリ、バター、ニンニクのペーストを詰めて同じくオーブンで15分焼き上げます。  ベビーリーフを添えたら出来上がりです。	
アピールポイント 本来ジビエは血の料理と言われて血の味を大切に仕上げますが、今回は小さなお子様からお年寄りまで召し上がれるように山梨ジビエ(鹿肉)を煮込んで多少の臭みと固さをなくして作ります。スパイシーソースは山梨のフルーツやワインを使って仕上げます。地産地消をベースに料理する事で山梨の食材をフルに使い込み、料理も食材同士の相性が良く最高に仕上がります。	
所要時間 120分	材料費 1人分約580 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