

## やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな      あ   め   み   や   あ   け   み 氏名 <div style="text-align: center; font-size: 1.2em; font-weight: bold;">雨 宮 あ け み</div>	山梨市						
料理名 <div style="text-align: center; font-weight: bold;">ベジビエサンドバーグ クレソンのサラダを添えて</div>							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <b>材料(4人分)</b>                      やまなしジビエ 300g                      ・ なす 2本                      ・ ズッキーニ 1本                      ・ とけるチーズ 100g                      ・ パン粉 大さじ 2                      ・ オリーブオイル 適量                      ・ 片栗粉 適量                      ・ 塩 少々                      ・ コシヨー 少々                 </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <b>【ハンバーグだね】</b>                      ・ 鹿ミンチ肉 300g                      ・ 玉ねぎ(ソテー) 1個                      ・ 牛乳 130ml                      ・ 卵 1個                      ・ パン粉 大さじ 4                      ・ 塩レモン 大さじ 1                      ・ 白ワイン 大さじ 1                      ・ コシヨー 少々                      ・ ドライハーブ(ミート用) 小さじ 1                 </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <b>【ハンバーグ飾り用】</b>                      ・ 県産ドライフルーツ すもも 適量                      ・ 県産ドライフルーツ ぶどう 適量                      ・ 白ワイン 適量    <b>【クレソンのサラダ】</b>                      ・ クレソン 2束                      ・ ミントマト 16個                      ・ レモン 適量                 </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="padding: 5px;"> <b>【ドレッシング】</b>                      ・ オリーブオイル 大さじ 2                      ・ 塩レモン 小さじ 1/2                      ・ 酢 大さじ 1/2                      ・ コシヨー 少々                 </td> </tr> </table>		<b>材料(4人分)</b> やまなしジビエ 300g ・ なす 2本 ・ ズッキーニ 1本 ・ とけるチーズ 100g ・ パン粉 大さじ 2 ・ オリーブオイル 適量 ・ 片栗粉 適量 ・ 塩 少々 ・ コシヨー 少々	<b>【ハンバーグだね】</b> ・ 鹿ミンチ肉 300g ・ 玉ねぎ(ソテー) 1個 ・ 牛乳 130ml ・ 卵 1個 ・ パン粉 大さじ 4 ・ 塩レモン 大さじ 1 ・ 白ワイン 大さじ 1 ・ コシヨー 少々 ・ ドライハーブ(ミート用) 小さじ 1	<b>【ハンバーグ飾り用】</b> ・ 県産ドライフルーツ すもも 適量 ・ 県産ドライフルーツ ぶどう 適量 ・ 白ワイン 適量  <b>【クレソンのサラダ】</b> ・ クレソン 2束 ・ ミントマト 16個 ・ レモン 適量	<b>【ドレッシング】</b> ・ オリーブオイル 大さじ 2 ・ 塩レモン 小さじ 1/2 ・ 酢 大さじ 1/2 ・ コシヨー 少々		
<b>材料(4人分)</b> やまなしジビエ 300g ・ なす 2本 ・ ズッキーニ 1本 ・ とけるチーズ 100g ・ パン粉 大さじ 2 ・ オリーブオイル 適量 ・ 片栗粉 適量 ・ 塩 少々 ・ コシヨー 少々	<b>【ハンバーグだね】</b> ・ 鹿ミンチ肉 300g ・ 玉ねぎ(ソテー) 1個 ・ 牛乳 130ml ・ 卵 1個 ・ パン粉 大さじ 4 ・ 塩レモン 大さじ 1 ・ 白ワイン 大さじ 1 ・ コシヨー 少々 ・ ドライハーブ(ミート用) 小さじ 1	<b>【ハンバーグ飾り用】</b> ・ 県産ドライフルーツ すもも 適量 ・ 県産ドライフルーツ ぶどう 適量 ・ 白ワイン 適量  <b>【クレソンのサラダ】</b> ・ クレソン 2束 ・ ミントマト 16個 ・ レモン 適量					
<b>【ドレッシング】</b> ・ オリーブオイル 大さじ 2 ・ 塩レモン 小さじ 1/2 ・ 酢 大さじ 1/2 ・ コシヨー 少々							
<b>作り方</b> ① ドライフルーツを白ワインに漬け込む。 ② 鹿ひき肉をパットに平らに広げ牛乳100mlを回しかけ、15分置く。(牛乳30mlは残しておく) ③ 玉ねぎをみじん切りにし、大さじ1のオリーブオイルでソテーする。 ④ なすを縦に薄くスライスし、ズッキーニは長さを二等分に切り、縦に薄くスライスする。それぞれ、平らな皿に広げ、薄く塩コシヨーをし、少量のオリーブオイルを回しかけレンジで軽く加熱する。 ⑤ ②の鹿ひき肉をキッチンペーパー数枚を敷いたパットに反転して移し替え、何度か繰り返して、流れ出る牛乳液を吸わせる。(絞らない) ⑥ 残りの牛乳30mlにパン粉大さじ4を混ぜ、⑤の鹿ひき肉と他のハンバーグの材料を混ぜ合わせる。 ⑦ オーブンを180℃に予熱する。 ⑧ オーブン皿にオリーブオイルを塗り、④のなすを少しずつ重ねながら敷き詰め、薄く片栗粉を振る。 ⑨ ⑥のハンバーグだねを上から敷き詰め、薄く片栗粉を振る。 ⑩ ④のズッキーニを上から少しずつ重ねながら敷き詰める。 ⑪ とけるチーズを全体に乗せ、パン粉大さじ2を振る。 ⑫ ①のドライフルーツを飾り、オリーブオイルを回しかける。 ⑬ 180℃のオーブンで30分焼く。 ⑭ クレソンを枝ごとに切り、2~3等分に切り分け、ミントマトとレモンを飾り切りにする。 ⑮ ドレッシング用の酢に塩レモン、コシヨー少々を入れ、攪拌しながらオリーブオイルを少量ずつ混ぜ合わせる。 ⑯ 焼き上がったハンバーグを切り分ける。 ⑰ 皿に、⑭の クレソン、ミントマト、レモンと⑯のハンバーグを盛り付け、小鉢に入れたドレッシングを添える。 ※ドレッシングはサラダだけでなく、ハンバーグにかけても美味しくいただけます。							
<b>アピールポイント</b> 鹿肉の癖が苦手という人が多く(特に女性や子供)、そういった方達にもあまり鹿肉を意識せず食べて頂ける様、独特の臭みを抜く工夫を凝らしました。 ミンチ肉を牛乳に漬込み流れ出した牛乳液を一旦取る事で臭みを抜き、肉質を柔らかくし、また、塩レモンを使う事で爽やかな風味を足しています。 県を代表する特産品のドライフルーツやクレソンを使い、ハンバーグだねを挟んだなすやズッキーニも県内の直売所で多く売られています。 特にクレソンは独特の風味が鹿肉とよく合い、塩レモンを使用したドレッシングとも相性抜群です。 また、オーブンを使用する事で一度に焼く事が出来、切った断面の色の層や飾ったドライフルーツの彩も華やかで、女性が「食べてみたい!」と思える見た目にもこだわりました。 全体的にさっぱりとした仕上がりにっており、冷めても美味しく食べられます。 県産の甲州ワインと一緒に楽しんで頂きたいです。							
所要時間 150分 仕込み   ドライフルーツ漬け込み   30分前 調理   90分 盛り付け                                       30分	材料費   3,000 円 鹿ひき肉                                       1,650 円   550円/100g その他   1,350 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