

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	まつの このか	こばやし なつき	中央市																											
氏名	松野 好花	小林 夏綺																												
料理名	鹿肩肉と野菜のムサカ風オーブン焼き																													
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>やまなしジビエ 160g</td> <td>・赤ワイン(辛口):30g</td> <td>・オリーブオイル(容器用)</td> </tr> <tr> <td>・鹿肩ひき肉:160g</td> <td>・トマト缶:400g</td> <td>・ホワイトソース</td> </tr> <tr> <td>・玉ねぎ:100g</td> <td>・コンソメ:15g</td> <td>　バター:30g</td> </tr> <tr> <td>・じゃがいも:130g</td> <td>・ローリエ:1枚</td> <td>　薄力粉:10g</td> </tr> <tr> <td>・なす:80g</td> <td>・クローブパウダー:0.3g</td> <td>　牛乳:70ml</td> </tr> <tr> <td>・ニンニク:20g</td> <td>・塩:0.2g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>・オリーブオイル:20g</td> <td>・オリーブオイル(なす用)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>・塩:0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>・ナツメグ:0.2g</td> <td>・とろけるチーズ:6枚</td> <td></td> </tr> </table>			やまなしジビエ 160g	・赤ワイン(辛口):30g	・オリーブオイル(容器用)	・鹿肩ひき肉:160g	・トマト缶:400g	・ホワイトソース	・玉ねぎ:100g	・コンソメ:15g	バター:30g	・じゃがいも:130g	・ローリエ:1枚	薄力粉:10g	・なす:80g	・クローブパウダー:0.3g	牛乳:70ml	・ニンニク:20g	・塩:0.2g		・オリーブオイル:20g	・オリーブオイル(なす用)		・塩:0.2g			・ナツメグ:0.2g	・とろけるチーズ:6枚	
やまなしジビエ 160g	・赤ワイン(辛口):30g	・オリーブオイル(容器用)																												
・鹿肩ひき肉:160g	・トマト缶:400g	・ホワイトソース																												
・玉ねぎ:100g	・コンソメ:15g	バター:30g																												
・じゃがいも:130g	・ローリエ:1枚	薄力粉:10g																												
・なす:80g	・クローブパウダー:0.3g	牛乳:70ml																												
・ニンニク:20g	・塩:0.2g																													
・オリーブオイル:20g	・オリーブオイル(なす用)																													
・塩:0.2g																														
・ナツメグ:0.2g	・とろけるチーズ:6枚																													
作り方	<p>①じゃがいもは皮付きのままゆで、ゆであがったら皮をむき、つぶしてマッシュ状にする。</p> <p>②なすは輪切りにする。玉ねぎ、ニンニクはみじん切りにする。</p> <p>③フライパンにオリーブオイルをしき、なすを焼き色がつくまで焼く。</p> <p>④フライパンにオリーブオイルをしき、みじん切りにしたニンニクを入れ、火にかける。香りが出てきたら玉ねぎ、ひき肉、塩、ナツメグを加えて更に炒める。</p> <p>⑤④に赤ワインを入れ、トマト缶、ローリエ、クローブを入れ煮込む。</p> <p>⑥ホワイトソースを作る。フライパンにバターを入れ、溶けたら薄力粉を加える。少しずつ牛乳を加えてダマにならないように作る。</p> <p>⑦耐熱容器にオリーブオイルを塗る。マッシュポテト、ミートソース、なす、ホワイトソース、チーズの順にのせて200℃で予熱をしておいたオーブンで20分程度焼く。</p> <p>※メニューの写真を別途添付してください。(撮影は、出来るだけ明るい場所で行うなど見やすい写真をお願いします。)</p>																													
アピールポイント	<p>赤身肉を使用するので、赤ワインを選択した。          ローリエやクローブなど、香りが出る食材を使った。          スジが多い肩肉は、食感を楽しむことができるため、鹿の肩肉をひき肉の部位として選択した。</p>																													
所要時間	50分	材料費	700 円																											
参考:ジビエ ロース 3,000~8,000円/kg、モモ 3,000~7,000円/kg																														



「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