

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	やました ゆうや	甲斐市
氏名	山下 優哉	
料理名	鹿肉のロティ 山梨県野菜とベリーソースを添えて	
材料(4人分)	やまなしジビエ 400g 鹿肉ロース ニンニク ジェンパーベリー ローズマリー 生黒こしょう 岩塩、マイタケ、フォンドヴォー、カラマンシーのビネガー、カシスリキュール、赤ワイン ラズベリーピューレ、カカオニブ、甘栗、2種ズッキーニ、シイタケ、エシャロット、コリアンダー、シード クレソンピューレ、レッドソレル、赤スグリー、ブルーベリー、ラズベリー、アスパラ、エンダイフ エディブルフラワー、ハーブオイル、バター	
作り方	ロースをマリネ、ニンニク、ジェンパーベリー、ローズマリーで焼く 上に生黒コショウ、岩塩 生緑ズッキーニ スライスしてマスタード、イタパセ、ディル チャービルで巻く 黄色ズッキーニ3秒蒸してクミン、フェネル、塩、ハーブオイルを塗る シイタケ、マイタケは甘ワインビネガー、コリアンダーネード、エシャロットでソテー ソース カラマンシビネガー カシスリキュール 赤ワイン フォンドヴォー ラズベリー ソースの上にブルーベリー、赤ズグリ、ラズベリー、アカオニブ 甘栗	
アピールポイント	テーマは鹿肉とのつながりです。 スパイスやハーブ、ベリー ガルニが鹿肉と手を繋いだ料理 色々な組み合わせの食べ方で鹿肉の美味しさを味わってもらう料理	
所要時間	分 150分	材料費 円 1,200



「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