

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな しゅうどう なほみ	甲府市										
氏名 集堂 奈穂美											
料理名 鹿肉の甲府煮											
材料(4人分)											
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">鹿ロースかたまり肉 200g</td> <td style="width: 50%;">A (醤油、砂糖 各100cc)</td> </tr> <tr> <td>玉子 4個</td> <td>みりん 大さじ1</td> </tr> <tr> <td>ししとう 4本</td> <td></td> </tr> <tr> <td>サニーレタス 少々</td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油 少々</td> <td></td> </tr> </table>	鹿ロースかたまり肉 200g	A (醤油、砂糖 各100cc)	玉子 4個	みりん 大さじ1	ししとう 4本		サニーレタス 少々		サラダ油 少々		
鹿ロースかたまり肉 200g	A (醤油、砂糖 各100cc)										
玉子 4個	みりん 大さじ1										
ししとう 4本											
サニーレタス 少々											
サラダ油 少々											
作り方											
<ol style="list-style-type: none"> 1. ゆで玉子を作る。鍋にお湯を入れて沸騰したら8分ゆで、皮をむいておく。 2. 鹿肉は、2cm角に切る。ししとうは縦半分に切り中の種を除いてから油を敷いたフライパンで炒めておく。 3. フライパンに油少々を入れて、Aをいれて加熱する。鹿肉、ゆで玉子を入れて蓋をし、時々フライパンをゆすりながら、煮詰まるまで約5分加熱する。 4. 器にサニーレタス、③の肉、半分に切ったゆで玉子、ししとうを盛り付ける。 											
アピールポイント											
<ul style="list-style-type: none"> ・ご家庭でフライパン一つでできるお料理です。 ・甲府鳥もつ煮が有名ですが、鹿肉でとりもつ煮風にしてみました。 山梨の人々にはなじみのある、まったりとした甘辛いどこか懐かしい味です。 ・名前を「甲府とりもつ煮」にちなんで「鹿肉の甲府煮」としました。 											
所要時間 20 分	材料費 約700 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