

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな たなか やすひと 氏名 田中 祥人	東京都 中央区			
料理名 鹿&ぶどうの甘辛クレープ				
材料(4人分) <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> 【カツ】 やまなしジビエ 120g ヨーグルト 30g 塩コショウ 少々 卵 1個 薄力粉 少々 パン粉 少々 </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> 【具材】 ぶどう(巨峰など) 10粒 生クリーム 20g バニラアイス 80g ぶどうソース 40g 粉砂糖 少々 </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> 【生地】 薄力粉 80g 砂糖 15cc 卵 1個 牛乳 160cc </td> </tr> </table>		【カツ】 やまなしジビエ 120g ヨーグルト 30g 塩コショウ 少々 卵 1個 薄力粉 少々 パン粉 少々	【具材】 ぶどう(巨峰など) 10粒 生クリーム 20g バニラアイス 80g ぶどうソース 40g 粉砂糖 少々	【生地】 薄力粉 80g 砂糖 15cc 卵 1個 牛乳 160cc
【カツ】 やまなしジビエ 120g ヨーグルト 30g 塩コショウ 少々 卵 1個 薄力粉 少々 パン粉 少々	【具材】 ぶどう(巨峰など) 10粒 生クリーム 20g バニラアイス 80g ぶどうソース 40g 粉砂糖 少々	【生地】 薄力粉 80g 砂糖 15cc 卵 1個 牛乳 160cc		
作り方 <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 【カツ】 ①やまなしジビエ(ロース)を1口サイズにカット。 ②ヨーグルトに漬け込み、冷蔵庫で約1時間置く。 ③キッチンペーパーでヨーグルトを拭き取り、軽く塩コショウを振り、薄力粉、卵、パン粉をつけて揚げる。 ④カツは使用前に常温まで温度を下げる。 【生地】 ①薄力粉、砂糖をボウルに入れ、泡立て器を使ってしっかり混ぜる。 ②①に卵を加え、牛乳を少しずつ加えながらダマが出来ないようにしっかり混ぜる。 ③フライパンに油を薄くひき、②を万遍なく広げる。弱火で5分ほど加熱して、片面に焼き色が付けば出来上がり。 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 【成型】 ①器に生地を敷き、カツ、具材を乗せれば出来上がり。 </td> </tr> </table>		【カツ】 ①やまなしジビエ(ロース)を1口サイズにカット。 ②ヨーグルトに漬け込み、冷蔵庫で約1時間置く。 ③キッチンペーパーでヨーグルトを拭き取り、軽く塩コショウを振り、薄力粉、卵、パン粉をつけて揚げる。 ④カツは使用前に常温まで温度を下げる。 【生地】 ①薄力粉、砂糖をボウルに入れ、泡立て器を使ってしっかり混ぜる。 ②①に卵を加え、牛乳を少しずつ加えながらダマが出来ないようにしっかり混ぜる。 ③フライパンに油を薄くひき、②を万遍なく広げる。弱火で5分ほど加熱して、片面に焼き色が付けば出来上がり。	【成型】 ①器に生地を敷き、カツ、具材を乗せれば出来上がり。	
【カツ】 ①やまなしジビエ(ロース)を1口サイズにカット。 ②ヨーグルトに漬け込み、冷蔵庫で約1時間置く。 ③キッチンペーパーでヨーグルトを拭き取り、軽く塩コショウを振り、薄力粉、卵、パン粉をつけて揚げる。 ④カツは使用前に常温まで温度を下げる。 【生地】 ①薄力粉、砂糖をボウルに入れ、泡立て器を使ってしっかり混ぜる。 ②①に卵を加え、牛乳を少しずつ加えながらダマが出来ないようにしっかり混ぜる。 ③フライパンに油を薄くひき、②を万遍なく広げる。弱火で5分ほど加熱して、片面に焼き色が付けば出来上がり。	【成型】 ①器に生地を敷き、カツ、具材を乗せれば出来上がり。			
アピールポイント <ul style="list-style-type: none"> ・鹿肉をヨーグルトに漬け込むことで、臭みを取り、肉質を柔らかく。 ・ジビエでスイーツ?と思われるかもしれませんが、鹿肉は脂身が少なく冷えても美味しい。甘みと酸味のあるぶどうソース、生クリーム・バニラアイスとの相性も良い。 ・果実酸やビタミンCを含むぶどうを使用することで、鹿肉に含まれる鉄分の吸収を良くする。 ・ブドウやソースは時期によって品種を変えることで、違った味わいに変えることが出来る(今回は山梨の農家さんからいただいた、ぶどう:巨峰、ブドウソース:アジロンダックを使用)。ぶどうの品種をチョイスすることでメニューのバラエティを増やすことも出来る。 ・ブドウは冷凍やコンポートにしておくことで、1年中通して提供可能に。 ・テイクアウトでも提供可能なので、街歩きなどでも気軽に味わってもらえる。 				
所要時間 60分(鹿肉のヨーグルト漬け込みの時間(60分)を含まない)	材料費 円 1人前(1つ)で約300円(うち、やまなしジビエ(ロース)が200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