

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	ながた まこと 永田 誠	甲州市	
料理名	鹿牛房味噌クレープ巻き 蕎麦クレープサラダ巻き		
材料(4人分) やまなしジビエ	g 鹿背ロース 小麦粉 60g 鹿もも肉 小菅村産そば粉 60g 上新粉 40g ヨーグルト(無糖) 50g 牛乳 300cc 玉子 6コ オリーブオイル } 少々 バター }	ピーマン 2コ 茄子 2本 玉葱 1/4ヶ アボカド 1コ トマト 1コ わさび、マヨネーズ、生クリーム 少々 道志村クレソン	桜みそ 50g 練り胡麻 10g さとう 40g 酒 10cc ごぼう 10g くるみ 5g 正油 10cc ミリン 10cc
作り方	1. 鹿背ロースでローストを作る 鹿の背ロースの筋などをきれいに処理しほどよい長さに包丁したのち、塩コショウをし、強火で表面を網焼にする。真空袋に鹿肉とオリーブオイルを少々入れ、真空したのち64℃で25～35分低温真空調理で火入れする。 2. 鹿牛房味噌を作る 鹿もも肉をミンチにし、桜味噌50g、牛房おろし10g、練り胡麻10g、砂糖40g、醤油10cc、酒10cc、味淋10ccを鍋にすべて入れ火にかけてすこし練る。砕いたくるみを入れる。 3. 山葵クリームソースを作る 山葵大さじ2/3、水小さじ2、生クリーム大さじ2、マヨネーズ小さじ2を合わせ山葵クリームソースとする。 4. 二種類のクレープを焼く ①全卵1ヶ、薄力粉60g、牛乳140cc、溶かしバター10cc、砂糖、塩少々を合わせ熱したフライパンで焼く ②蕎麦粉40g、上新粉25g、全卵1コ、ヨーグルト(無糖)25g、牛乳180cc、溶かしバター小さじ1、オリーブオイル小さじ1、砂糖、塩少々を合わせ先と同様に焼く。 5. クレープの中に入れる具の用意 ピーマンと茄子を適宜に包丁し、油で炒め塩コショウで下味をつける。卵をゆで玉子とする。 トマト、アボカド、玉葱を包丁し、巻く用意とする。鹿肉のロースとは真空から空けたのちペーパーなどで鹿肉から出た血液をしっかりふきとり食べやすい厚みに包丁する。 6. クレープを巻く ①のクレープに炒めたピーマンと茄子と鹿牛房味噌を芯にしたのち、やさしく巻いて食べやすい大きさに包丁する。 ②のクレープも同様にトマト、アボカド、玉葱スライス、ゆで玉子を芯にしたの巻き包丁する。 7. 盛り付け 包丁した2種類のクレープを器に盛り付け、サラダ巻きの方には器に山葵クリームソースとクレソンを添えて仕上げとする。		
アピールポイント	鹿肉の臭みや先入観を初めの見ため打ち消すように考えました。 クレープで巻きそして和風と洋風に仕上げる事で年代問わず食べていただくために調理しました。 そして県産食材も使用しアピールに繋げていければと考えています。		
所要時間	180分	材料費	4人前 745 円 鹿背ロース 280円 鹿もも肉 100円 蕎麦粉 60円 上新粉 50円 玉子 45円 アボカド 30円 クレソン 10円 ヨーグルト 20円 牛房 5円 牛乳 60円 トマト 5円 玉葱 5円 ピーマン 10円 茄子 15円 さとう・醤油・練り胡麻・ミリン・酒 桜みそ・くるみ・わさび・生クリーム・オリーブオイル・バター 50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