

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	あおやぎ みなみ 青柳 美波	長野県 軽井沢町																											
料理名	大塚人参のローストと山梨ジビエのラビオリ																												
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>やまなしジビエ 50 g</td> <td>グラニュー糖 3g</td> <td>片栗粉 (のり用)</td> </tr> <tr> <td>豚ロース 30g</td> <td>白葡萄 1粒</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ラビオリ 8枚</td> <td>赤葡萄 1粒</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>スペルト小麦 40g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤ワイン 600g</td> <td>大塚人参 1/2本</td> <td></td> </tr> <tr> <td>フンドボー 200g</td> <td>ゼラチン 6g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>エシャロット 1.5個</td> <td>胡桃 6g(2粒)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>タイム 2本</td> <td>エディブルフラワー 4本</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩 適</td> <td>バター 10g</td> <td></td> </tr> </table>		やまなしジビエ 50 g	グラニュー糖 3g	片栗粉 (のり用)	豚ロース 30g	白葡萄 1粒		ラビオリ 8枚	赤葡萄 1粒			スペルト小麦 40g		赤ワイン 600g	大塚人参 1/2本		フンドボー 200g	ゼラチン 6g		エシャロット 1.5個	胡桃 6g(2粒)		タイム 2本	エディブルフラワー 4本		塩 適	バター 10g	
やまなしジビエ 50 g	グラニュー糖 3g	片栗粉 (のり用)																											
豚ロース 30g	白葡萄 1粒																												
ラビオリ 8枚	赤葡萄 1粒																												
	スペルト小麦 40g																												
赤ワイン 600g	大塚人参 1/2本																												
フンドボー 200g	ゼラチン 6g																												
エシャロット 1.5個	胡桃 6g(2粒)																												
タイム 2本	エディブルフラワー 4本																												
塩 適	バター 10g																												
作り方	<p>○ソース</p> <p>①赤ワインを1/4まで煮詰め、フンドボー・グラニュー糖を加える</p> <p>②ソースを2つに分け 1、ゼラチンを加え冷凍させる。 2、バターでモンテしておく。</p> <p>○ラビオリ</p> <p>①鹿・豚を食感が残るよう荒くミンチにし、塩と混ぜる。</p> <p>②ミンチを10gに分け冷凍しておいたソースを4gに分け包みラビオリで包む。</p> <p>③1%の塩をお湯に入れ4分茹でる。</p> <p>○スペルト小麦</p> <p>①スペルト小麦を多めの水で茹でる。</p> <p>②ローストした人参のコンカッセとスペルト小麦を合わせソース②を合わせバターでモンテする。</p> <p>○ガロニ</p> <p>①大塚人参を長めにカットするものとコンカッセに分け、ローストする。</p>																												
アピールポイント	<p>私が考案した料理は山梨県らしさとジビエが苦手な方でも挑戦しやすいをテーマに作りました。ラビオリの中身に鹿肉を使用しており豚肉、香草を入れることで食べやすくしています。ソースで使用している赤ワインは山梨県にある白百合酒造さんの赤ワインを使用しベリーの甘い香りと黒糖のようなローストした香の赤ワインが鹿肉とよく合います。付け合わせでは山梨県の特産物の大塚人参を使用し、ローストすることで甘さが引き立ちソースの酸味と中和してくれます。アクセントにスペルト小麦と胡桃を添えプチプチ食感とカリッと食感を合わせ、ラビオリからソースが出てくる楽しさも一緒に召し上がって頂きたいです。</p>																												
所要時間	下ごしらえ 50 調理時間 120 分	材料費 1,680 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