

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな いそのあみ	甲府市
氏名 磯野 有未	
料理名 ジビエのビビンバ風いなり寿司	
材料(4人分) やまなしジビエ 50g ごま油 大さじ1 ほうれん草 50g ごはん 250g もやし 50g 白いりごま 小さじ1 にんじん 30g 醤油 大さじ1 コチュジャン 大さじ1	
作り方 1.鍋にお湯を沸かしほうれん草を3分ほど茹でる。冷水にさらし水気を切り、根元を切り落として3cm幅にきる。 2.にんじんを千切りにする。 3.ジビエを細かく切る。 4.熱したフライパンにごま油をひき、ジビエを中火で炒める。火が通ったらコチュジャンを加えて炒める。 5.味が馴染んだらにんじんを加え火が通ったらもやしとほうれん草、醤油を加えて中火でさっと炒める。 6.ボウルにご飯と5を混ぜ合わせ4等分にし、お稲荷さんの皮に詰める。 7.お皿に盛り付け、白いりごまをかけて完成。	
アピールポイント ジビエを細かく切りビビンバ風の味付けにすることによりジビエ独特の臭さなどを隠すことを意識した。ただのビビンバ風の味付けにするだけでは面白くないのでお稲荷さんの皮に詰めて、面白い食べ物にした。	
所要時間 45 分	材料費 1,000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