


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	えばた みか	つちや しおり	甲府市
氏名	江畑 望花	土屋 詩織	
料理名	シカ肉のミルクリゾット		
材料(4人分)	やまなしジビエ 200g にんじん 40g 玉ねぎ 40g エリンギ 20g バター 5g オリーブオイル 15g コンソメ 小さじ1 粉チーズ 適量 しょうゆ 小さじ1 牛乳 400mL ごはん 400g バジル 適量 ブラックペッパー 適量 塩 適量 にんにくチューブ 大きじ1		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. もも肉を常温にし、全面に塩とブラックペッパーをぬる。 2. にんにくとオリーブオイルを入れたフライパンで全面焼く。 3. アルミホイルで包んで10分オーブン、取り出して30分余熱で火をとおす。 4. 野菜と肉(焼かない用の肉も別でとっておく)はみじん切りにする。 5. フライパンにバターとオリーブオイルをしき、4を炒める。 6. 5に牛乳、コンソメ、粉チーズ、しょうゆを入れ、ぐつぐつしてきたら、温めたご飯を入れる。 7. うすく切ったもも肉をのせ、バジルを振る。 		
アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・リゾットに肉を入れたこと。 ・コクを感じてもらうために、牛乳と、粉チーズを入れたこと。 ・バジルで香りづけをしたこと。 ・肉を30分余熱をすることで、しっかり火が通るようにしたこと。 		
所要時間	90分	材料費	1141.2 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