


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	かとう みなみ	よこくら はな	甲府市
氏名	加藤 みなみ(☆)	横倉 葉奈	
料理名	鹿肉炊き込みご飯		
材料(4人分)	やまなしジビエ(鹿もも肉) 160g 精白米 360g 大塚にんじん 120g まいたけ 40g ぶなしめじ 40g 油揚げ 8g 生姜 40g 大葉 1.2g	☆ { 薄口醤油 16g みりん 16g 酒 12g だし汁 200cc 塩 4g	
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ①鹿もも肉をスライスし、生姜とたっぷりの水で下茹でする。 ②柔らかくなったら肉と生姜を取り出し、肉は小間切れ、生姜は細かく刻む。 ③②で下茹でしたものを☆で煮て、味を付ける。 ④大塚にんじんは千切り、油揚げは5mm幅の短冊切り、しめじ、まいたけは食べやすい大きさに切る。 ⑤大葉を千切りにする。 ⑥③と④を炊飯器に入れ炊く。 ⑦炊き上がったら大葉を乗せて完成。 		
アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・山梨県の特産品である大塚にんじんを使用した。 ・色どりと味のアクセントに大葉を使用した。 		
所要時間	60分	材料費	約500 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