


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな つがね ななこ		
氏名 津金 奈々子		甲府市
料理名 もみじのワンタンスープ		
材料(4人分) やまなしジビエ (ひき肉) 270g <具> 大葉 3枚 ごま油 8g 生姜 2g しょうゆ 5g にんにく 1g 料理酒 7g 長ねぎ 15cm ワンタン皮 30枚 キャベツ 100g 塩・こしょう 少々	<汁> 水 720mL 鶏がらだし 10g 塩・こしょう 適量 しょうゆ 5g+少々 ごま 適量 長ねぎ 10cm	A { ごま油 適量 卵 1コ
作り方 ①大葉はうす切り、長ねぎ・キャベツは粗みじん切り、にんにく・生姜はすりおろす ②ボールに具材と調味料を全て入れよく混ぜる ③ワンタンの皮でタネを包む ④沸騰したお湯にA以外を全て入れ軽く煮たさせる ⑤ワンタンを加えてふたをし、少し煮る ⑥うきあがってきたら卵に少しのしょうゆを入れ溶いて卵を加える ⑦ごま油をひとまわしして卵に火が通ったら完成！		
アピールポイント 大葉や生姜を使って風味を良くしました。 長ねぎやキャベツを入れることによってボリュームが得られるので満足できます。 友達と包むと楽しく調理することができるので食育にも良いとおもいます。 同じ具材でしゅうまいにしてもおいしかった。		
所要時間 90分	材料費	1,600 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