

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	みつい まこと	甲斐市
氏名	三井 誠	
料理名	山梨県産鹿肉ときのこのペンネリガーテ	
材料(4人分)	やまなしジビエ (ミンチ) 300g 1. 玉葱×1ヶ 8. たかのつめ×1本 15. パルミジャーノP 10g 2. 人参×1/2本 9. ホールトマト×1缶 16. エリンギ、マイタケ、 3. セロリ×1/3本 10. クミンパウダー×5g しめじ、エノキ 4. オリーブオイル×50cc 11. ナツメグ×5g 各1/2 P/C 5. 赤ワイン×300cc 12. 生クリーム×100g 6. ローリエ×1枚 13. ペンネ×300g 7. にんにく×30g 14. イタリアンパセリ×10g	
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. にんにくをみじん切りにしてオリーブオイルで炒める。たかのつめ、玉葱、人参、セロリをみじん切りにしていっしょに炒める。 2. フライパンで鹿肉を炒め、塩、胡椒で味をつける。油をきり、赤ワイン加え、赤ワインがなくなるまで煮詰める。 3. 1に2とホールトマト、ナツメグ、クミンパウダーを加え煮つめる。 4. フライパンに生クリームいれて半分まで煮つめ、3を加えて味を調整する。 5. キノコをcutして炒め4とあわせる。 6. ペンネをゆでて5とあわせ、イタリアンパセリとパルミジャーノPをかざり完成 	
アピールポイント	山梨県産食材(鹿肉・ワイン・きのこ)をふんだんに使い、一体感ができるように調理しました。	
所要時間	90分	材料費 2,000 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