


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	あべ ももか	しむら あい	中央市
氏名	阿部 百華	志村 愛	
料理名	ミルクほうとう		
材料(4人分) やまなしジビエ 100g	牛乳 150mL クレソン(バジル) 4枚 トマト 2個 しめじ 30g 有塩バター 10g コンソメ 小さじ0.5 塩・粉チーズ 少々	<肉の味つけ> みそ 大さじ1.5 はちみつ 大さじ0.5 みりん 大さじ0.5 酒 大さじ0.5 しょうゆ 小さじ0.5	
作り方	<ほうとう> ・ボウルに材料を加え、そばろ状になるまで混ぜ水は調節し、ひとまとまりにする。 ・ビニールに入れ10分放置し、手で軽くこね半日～1日おく。 ・打ち粉をして好みの厚さ・太さに切り、たっぷりの水でゆでる。 <肉> ・調味料に肉をつけて、焼く。(前日につける)		
	・フライパンに牛乳・バター・コンソメ・塩を入れる ・きのこを入れる ・ほうとうを入れる ・トマト・クレソンは切っておき、のせる ・粉チーズをのせる ・肉をのせる		
アピールポイント	・ジビエの特有のにおいを消すために前日から漬けた。 ・山梨の特産品、クレソン・トマトを使用した。 ・山梨の郷土料理のほうとうを使用した。		
所要時間	40分	材料費	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