

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	みやざき あきら	東京都 立川市																																			
氏名	宮崎 輝																																				
料理名	やわらか鹿ローストの金峰山バーガー																																				
材料(4人分)	<table border="0"> <tr> <td>やまなしジビエ</td> <td>g</td> <td>ソース①</td> <td>ソース②</td> <td>クレソン(葉) 20束分</td> </tr> <tr> <td>鹿肉(ロース)</td> <td>480g</td> <td>醤油 20g</td> <td>クレソン(茎) 20束</td> <td>レタス 4枚</td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td>40g</td> <td>胡麻油 20g</td> <td>マヨネーズ 40g</td> <td>パンズ 4セット</td> </tr> <tr> <td>ニンニク</td> <td>1片</td> <td>みりん 12g</td> <td>刻みわさび 32g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>巨峰</td> <td>14粒</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤ワイン</td> <td>900ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>90g</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		やまなしジビエ	g	ソース①	ソース②	クレソン(葉) 20束分	鹿肉(ロース)	480g	醤油 20g	クレソン(茎) 20束	レタス 4枚	バター	40g	胡麻油 20g	マヨネーズ 40g	パンズ 4セット	ニンニク	1片	みりん 12g	刻みわさび 32g		巨峰	14粒				赤ワイン	900ml				砂糖	90g			
やまなしジビエ	g	ソース①	ソース②	クレソン(葉) 20束分																																	
鹿肉(ロース)	480g	醤油 20g	クレソン(茎) 20束	レタス 4枚																																	
バター	40g	胡麻油 20g	マヨネーズ 40g	パンズ 4セット																																	
ニンニク	1片	みりん 12g	刻みわさび 32g																																		
巨峰	14粒																																				
赤ワイン	900ml																																				
砂糖	90g																																				
作り方	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. クレソンを葉と茎に分け、茎を粗めに刻み、ソース②の材料とまぜる</li> <li>2. ソース①の材料を大きめのボールに量り入れ、まぜる</li> <li>3. レタス、クレソンの葉をきれいに洗って、ラップをしておく</li> <li>4. 赤ワインに砂糖を加えてメープルシロップ程度まで煮つめ、そこから2分煮つめる</li> <li>5. 巨峰の天地をおとして2等分に輪切りにする</li> <li>6. 煮つめたワインに巨峰を加え冷やす</li> </ol> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. 鹿肉のスジをはずし、ニンニクをつぶしておく</li> <li>8. フライパンにバターを加え、弱火で泡が出る程度に熱し、ニンニク、鹿肉を入れ、バターをかけながら40秒に一度ひっくりかえし、弾力が出るまで6分程度焼く。</li> <li>9. 肉を火からはずし、6分休ませ、ニンニクをきざみ、ソース①に加える。</li> <li>10. 肉を1mm程度にスライスし、ソース①に混ぜる。</li> <li>11. 温めたパンズにバターをぬり、レタス、巨峰、肉、巨峰のソース、ソース②、クレソンの順に盛り、完成！！</li> </ol> </td> </tr> </table>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. クレソンを葉と茎に分け、茎を粗めに刻み、ソース②の材料とまぜる</li> <li>2. ソース①の材料を大きめのボールに量り入れ、まぜる</li> <li>3. レタス、クレソンの葉をきれいに洗って、ラップをしておく</li> <li>4. 赤ワインに砂糖を加えてメープルシロップ程度まで煮つめ、そこから2分煮つめる</li> <li>5. 巨峰の天地をおとして2等分に輪切りにする</li> <li>6. 煮つめたワインに巨峰を加え冷やす</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. 鹿肉のスジをはずし、ニンニクをつぶしておく</li> <li>8. フライパンにバターを加え、弱火で泡が出る程度に熱し、ニンニク、鹿肉を入れ、バターをかけながら40秒に一度ひっくりかえし、弾力が出るまで6分程度焼く。</li> <li>9. 肉を火からはずし、6分休ませ、ニンニクをきざみ、ソース①に加える。</li> <li>10. 肉を1mm程度にスライスし、ソース①に混ぜる。</li> <li>11. 温めたパンズにバターをぬり、レタス、巨峰、肉、巨峰のソース、ソース②、クレソンの順に盛り、完成！！</li> </ol>																																	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. クレソンを葉と茎に分け、茎を粗めに刻み、ソース②の材料とまぜる</li> <li>2. ソース①の材料を大きめのボールに量り入れ、まぜる</li> <li>3. レタス、クレソンの葉をきれいに洗って、ラップをしておく</li> <li>4. 赤ワインに砂糖を加えてメープルシロップ程度まで煮つめ、そこから2分煮つめる</li> <li>5. 巨峰の天地をおとして2等分に輪切りにする</li> <li>6. 煮つめたワインに巨峰を加え冷やす</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. 鹿肉のスジをはずし、ニンニクをつぶしておく</li> <li>8. フライパンにバターを加え、弱火で泡が出る程度に熱し、ニンニク、鹿肉を入れ、バターをかけながら40秒に一度ひっくりかえし、弾力が出るまで6分程度焼く。</li> <li>9. 肉を火からはずし、6分休ませ、ニンニクをきざみ、ソース①に加える。</li> <li>10. 肉を1mm程度にスライスし、ソース①に混ぜる。</li> <li>11. 温めたパンズにバターをぬり、レタス、巨峰、肉、巨峰のソース、ソース②、クレソンの順に盛り、完成！！</li> </ol>																																				
アピールポイント	<p>このハンバーガーは山梨県の金峰山をイメージして作りました。盛り付けにもイメージがあり、籠には巨峰の農園があるため、巨峰のコンポートを敷き詰め、鹿の生息している金峰山は山盛りの鹿のローストで表現してみました。低温でじっくりやわらかく焼き上げた鹿のローストと赤ワインを使った巨峰のコンポートに、クレソンマヨネーズで、ピリリとアクセントを加えた山梨県の自然がどっさり盛られたジビエハンバーガー、是非ご賞味あれ！！</p>																																				
所要時間	60分	材料費 3,550 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