


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな わたなべ あいり	よしだ みさき	さいとう ななみ	甲府市
氏名 渡辺 愛梨	吉田 美彩希	斉藤 菜々海	
料理名			
スパイシーチャーシューパスタ			
材料(4人分)			
やまなしジビエ 500g			
酒 50g	＜スパイスチャーシュー＞	＜生パスタ＞	万能ネギ 150g
塩 2g	生姜 20g ナツメグ 0.5g	強力粉 400g	にんにく 10g
ごま油 6g	長ねぎ 40g クローブ 0.5g	ごま油 12g	しいたけ 90g(3個)
	しょうゆ 200ml こしょう 0.5g	鶏卵 4個(240g)	にんじん 50g
	みりん 200ml	塩 10g	ごま油 大1(12g)
	酒 200ml		
	ローズマリー 0.3g		
作り方			
<p>A.スパイスチャーシュー</p> <p>①鹿肉の表面がこんがりする程度焼く。 (鹿肉はタコ糸で縛る)</p> <p>②鍋に鹿肉以外の全ての材料を入れ煮立たせる。</p> <p>③①を②に入れ煮る。</p> <p>④完全に冷めたらカットし煮汁に漬け込んでおく。</p> <p>B.生パスタ</p> <p>①すべての材料を入れ混ぜる。</p> <p>②まとめ、打ち粉をしてよくこねる。</p> <p>③ラップにつつみ、15分以上休ませる。</p> <p>④押ばし、三つ折りにし、切る。</p> <p>⑤麺をほぐし、打ち粉をまぶす。</p> <p>⑥茹でる。1～3分で浮いたらすぐにあげる。</p> <p>①フライパンにごま油、にんにくを入れ、しいたけ、にんじんを炒める。</p> <p>②①にAとAの煮汁を加える。</p> <p>③Bを②と和える。</p> <p>④盛りつける。</p> <p>⑤ネギをふりかける。</p>			
アピールポイント			
<ul style="list-style-type: none"> ・スパイスチャーシューの煮汁を使ってパスタの味つけをしました。 ・生パスタを作る際にごま油を使用し和風に仕上げました。 ・鹿肉の臭味を取るために生姜やにんにくを多く使用しました。 			
所要時間 180分	材料費	5,000	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