

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな ふじもり かれん	笛吹市
氏名 藤森 夏恋	
料理名 鹿肉だんごのチョコレートソース添え	
材料(4人分) やまなしジビエ 200g 玉ねぎ 50g 干しいたけ 2枚 ☆しょうが 小さじ1 ☆しょうゆ 大さじ2 ☆赤ワイン 大さじ1 ☆オイスターソース 小さじ2 ☆塩 少々 白玉粉 60g 水 50mL 砂糖 10g カシューナッツ 適量 ・ソース・ ビターチョコレート 100g 赤味噌 15g	
作り方 <ol style="list-style-type: none"> 1. 鹿肉と玉ねぎ、干しいたけをあらみじん切りにする 2. ☆の調味料を混ぜあわせる 3. ボウルに1, 2を入れ混ぜる 4. ボウルに白玉粉、砂糖を入れ水を少しずつ加えながら手で混ぜる 5. 4の生地に3を包む 6. カシューナッツをくだいてバットに広げる 7. 6のバットの中で5を転がして全体にまぶす 8. 150℃に熱した油に7を入れて揚げる <p><ソース> 鍋にチョコレートと味噌を入れ溶かす</p>	
アピールポイント <ul style="list-style-type: none"> ・ソースをジビエに合うようにチョコレートソースにした ・チョコレートに味噌を合わせるによりコクを出した ・中華まんごま団子を組み合わせたようなジビエ料理にした ・カシューナッツの塩加減がチョコレートと合わせ甘じょっぱさを出した 	
所要時間 60分	材料費 1,400 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