


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	ながお かずま  <b>長尾 一馬</b>	東京都 中央区	
料理名	<b>鹿肉のカツレツオープンサンド</b>		
材料(4人分)	<p>やまなしジビエ 鹿もも肉 25g X 2(1人前) 200g (4人前)          ブチトマト 4個 ベビーリーフ 40g クレソン 8枝 キュウリ 16切 赤パプリカ 16切          マッシュルーム 4個 シメジ 1房 柿 1/2個 ピオーネ 4個          ケンコーマヨネーズ 大匙2 粒マスタード 小匙1 1/2 アップルビネガー 小匙 1          フレンチドレッシング (ヒマワリオイル 120cc ハチミツ 小匙1 デイジョンマスタード 小匙1          白ワインヴィネガー30cc)          デュカソルト(カシューナッツ、くるみ、松の実、ピスタチオ、アーモンド、クミン、コリアンダー、          フルールドセルを合わせたもの)</p>		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 野菜、フルーツ、キノコ類を3cm角位に切る</li> <li>2. 全粒粉の食パンをオーブントースターで焦げ目がつくぐらい焼く</li> <li>3. 鹿肉は一切25g位に切ったものを肉たたきで薄くし、塩コショウして薄力粉、卵、パン粉をつけておく</li> <li>4. 赤ワインソースを作る(赤ワイン、フォンドボーを煮詰める)</li> <li>5. 鹿を油で揚げてカツを作る</li> <li>6. 油を良く切った鹿のカツをマヨネーズソースを薄く塗ったトーストにのせる</li> <li>7. 赤ワインソースを小匙1カツにかける</li> <li>8. 野菜をドレッシングでからめ、カツの上にきれいに飾る</li> <li>9. 少しデュカソルトを散らして出来上がり</li> </ol>		
アピールポイント	<p>日本鹿の豚肉や牛肉には無い程よい野性味を活かしたカツレツと地産(山梨県)のフルーツや野菜をたっぷりのせたオープンサンドにすることにより、地域色と季節感のある料理に仕上げました。鹿のもも肉をランプ、ひれ肉に変えても作れます。日本鹿の固くなりやすい肉質やパサつき感をカツにすることにより、美味しく仕上げました。今回のメニューには全粒粉のパン、赤ワインソース、デュカソルト等専門店の仕上げになっていますが、普通のパン、赤ワインソースの代わりにウスターソースまた柚子みそ等を使い、和風仕立てにすることもできます。各店舗、料理人のオリジナル料理にできます。オープンサンドの形を変え、サンドイッチにすればテイクアウトもできると思います。</p>		
所要時間 30 分	材料費(4人前) 2,000 円	ドレッシング、赤ワインソース、デュカソルトはあらかじめ作っておいたものを使用	

「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