


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	あきやま ゆうみ	さめた もえ	甲府市
氏名	秋山 優美	鮫田 萌	
料理名	シカパ		
材料(4人分)	やまなしジビエ(鹿肉もも肉) 170g キムチ 50g コチュジャン 小さじ2 塩こしょう 適量 ごま油 大さじ1 さけるチーズ 3本 つけ込み用 赤ワイン 100cc にんにく 1片 塩・こしょう 適量 ごはん 620g のり 4枚 ごま油 適量 ごま 3g		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿肉を細く切る。</li> <li>2. 1をスライスしたのにんにくと塩こしょうと赤ワインで漬け込み冷蔵庫に入れる。</li> <li>3. 2を焼く</li> <li>4. フライパンにごま油をひき、ごはんを入れる。</li> <li>5. きざんだキムチを入れ、コチュジャン・塩こしょうで炒める。</li> <li>6. さます。</li> <li>7. のりのうえにごはんをのせ、肉とチーズを置き、巻く。</li> <li>8. 1口大に切ってラップでつつみ、600Wで2分レンジであたためる。</li> </ol>		
アピールポイント	鹿肉をキンパ風にすることでさらにおいしくした。 赤ワインを使用して臭みを消した。		
所要時間	120分	材料費	約3,000 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