

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな こばやし ゆうすけ 氏名 <h3 style="text-align: center;">小林 祐介</h3>	市川三郷町	
料理名 やまなしジビエ鹿肉のロースト～甲州ワインバターソースと鹿肉のアッシパルマンティエ 玉ねぎのキャラメリゼ赤ワイン風味と山梨産黒ニンニクのチュイル		
材料(4人分) 【●鹿肉のロースト】鹿肉ロース250g・にんにく1片・タイム1枝・ローリエ2枚・ブランデー50cc・塩コショウ少々 【●鹿肉だし】鹿肉筋、くず肉100g・玉ねぎ100g・人参50g・セロリ25g・にんにく5g・ローリエ1枚・塩適量 【●ソース用】エシャロット100g・にんにく10g・甲州ワイン200cc・白醤油適量・バター20g・白こしょう少々・片栗粉少々 【●鹿肉アッシパルマンティエ】鹿肉もも250g・にんにく10g・玉ねぎ200g・人参100g・セロリ80g・マッシュルーム1/2パック・トマトペースト20g ブランデー50cc・ナツメグ少々・オイル少々・塩こしょう適量・じゃがいも2個・牛乳50cc・バター10g・塩こしょう適量・チーズ60g 【●玉ねぎのキャラメリゼワイン風味】玉ねぎ3個・オイル適量・バター10g・ブランデー50cc・塩こしょう適量・赤ワイン(山梨産)300cc・ポルト酒100cc 【●黒ニンニクのチュイル】小麦粉7.5g・オリーブオイル40g・水45g・竹炭1g・黒ニンニク10g・黒こしょう1g 【●付け合わせ】ほうれん草1/2束・きのこ1パック・バター・塩コショウ		
作り方 【●鹿肉ロースのロースト】①鹿肉はにんにく、タイム、ローリエ、塩コショウ、ブランデーで1日マリネしておく。水分を拭き取り、フライパンにオイルをひき、焼き目をつける。オーブン180度で約7分～10分ほど焼き、金串をさし、芯温度を確かめる。アルミホイルで包み休ませ、余熱で火を通す。盛り付ける直前にカットする。 【●鹿肉のアッシパルマンティエ】②にんにく、玉ねぎ、人参、セロリ、マッシュルームをみじん切りにし、フライパンに油をひき、炒めて甘みを出し、鹿肉もも挽肉を入れて炒め、トマトペースト、ブランデー、ナツメグをいれ、塩コショウで味を調える。 ③マッシュポテトを作る～皮付じゃがいもを鍋に入れ、塩を入れた水からゆで、やわらかくなったら、皮をむき、マッシャーで潰す、ボールにうつし、牛乳、バター、塩コショウで味を調える。④セルクル(型)に炒めた鹿肉を入れ、その上にマッシュポテトをのせ、チーズをふり、オーブンで約220度で約5分焼く。 【●ソースを作る】⑤焼いたフライパンにニンニク、エシャロットを入れ炒め、甲州白ワインを入れアルコール飛ばし、鹿肉の出汁を入れ、煮詰めて、白醤油とバター、こしょうで味を整え、ゆるければ片栗粉で少しとろみをつける。 【●玉ねぎのキャラメリゼ】⑥オリーブオイルとバターを入れ、スライスした玉ねぎを入れ、茶色く色づくまでよく炒め、塩、こしょうとブランデーで風味付けする。別鍋に赤ワイン(山梨産)ポルト酒を入れ、詰める。よく煮詰まったら、炒まった玉ねぎを半分入れ、赤ワイン風味とキャラメル色になった玉ねぎの2種類とする。 【●黒ニンニクのチュイル】⑦黒ニンニク、小麦粉、オリーブオイル、塩コショウ、竹炭を入れフライパンで焼く。 【●付け合わせ】⑧ほうれん草、きのこをカットし、バターでソテーする。※旬の地野菜などを使用。 ⑨それぞれのパーツを盛り付ける		
アピールポイント 鹿肉の部位はロースともも肉の両方を活用し、それぞれの特徴を生かし調理致しました。鹿肉のロースはマリネし、臭みを抑え、シンプルにやまなしジビエの質の高い鹿肉の味わいを味わえるように致しました。下処理のとき等に出た鹿肉の筋やくず肉などを野菜と共に煮出し、鹿のだしを取り、ソースとしました。鹿肉のもも肉はかたくなるため、細かく挽肉にし、野菜と共に食べやすく致しました。フランス料理のアッシパルマンティエというじゃがいもを使用したグラタン仕立てにし、チーズとと共にワインと相性の良い仕立てと致しました。玉ねぎはよくあめ色に炒め、赤ワイン風味にしたものと、飴色に炒めた玉ねぎを鹿肉に添え、味わいの変化を目的としました。鹿肉と一緒に召し上がると玉ねぎの甘みと共にパンにも合う味わいとなっております。アクセントに山梨産黒ニンニクをチュイル(サクサクした薄焼き)にして添え、見た目にもジビエ感を出しました。やまなしジビエの味わいとそれぞれの調理された料理とのマリアージュ、そして山梨産ワインとのマリアージュを楽しめるメイン料理となっております。		
所要時間 180分(下ごしらえ含む)	材料費	4,800 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