

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	あみくら ともや	せきど はるな	甲府市
氏名	網倉 朋哉	関戸 葉瑠奈	

料理名 **ジビエボール**



材料(4人分)

やまなしジビエ	420 g	タレ用	
すりおろしにんにく	少量	醤油	小さじ2
パン粉	大さじ4	みりん	大さじ2
牛乳	大さじ6	ソース	大さじ1
塩、コショウ	少々	水	大さじ3
すりおろししょうが	少量	片栗粉	小さじ1

パセリ 適量

作り方

- ①パン粉、牛乳をボールに入れさっと混ぜる
- ②①にひき肉を入れて塩コショウをしょく混ぜる
- ③鍋にタレ用の調味料を入れて煮立たせる
- ④煮汁がしっかりと煮立ったらジビエボールに絡める
- ⑤火を止めて5分ほどおく。この時しっかりと蓋を閉めておく！
- ⑥盛り付けの際に上にドライパセリやクリームを垂らすと見栄えが良くなる

アピールポイント

ニンニク、生姜を入れることにより鹿肉の臭みを抑えた
 牛乳を含ませることによりお肉を柔らかく仕上げた
 片栗粉を入れてソースにとろみをつけてジビエボールに絡みやすくした
 飾りに緑、白などジビエボールに入っていない色を添えることにより見栄えをよくした

所要時間	20 分	材料費	2,000 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