

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| ふりがな やなぎさわ ひろゆき | 富士川町 |
| 氏名 柳澤 弘征 | |



| |
|----------------------------|
| 料理名 山梨ジビエ 骨付鹿肉のほぐし飯 |
|----------------------------|



(炊上り写真は2人前です)

| |
|--|
| 材料(4人分) やまなしジビエ 鹿肉骨付き肩ロース 250g 焼き肉のたれ 50cc めんつゆ 100cc 白米 4合 青味 適量 |
|--|

作り方



①肉に焦げ目をつける。



②肉と水600cc・焼き肉のたれ60ccを入れ圧力なべで30分煮る。



③炊飯釜に研いだ米4合・めんつゆ100cc・煮汁と肉を入れ、必要であれば水を足して炊き上げる。



④しゃもじで肉をほぐし混ぜ込む。





⑥盛り付けて完成。

| |
|--|
| アピールポイント <ul style="list-style-type: none"> ・骨付きの塊肉を大胆に使用したメニューです。 ・骨ごと入れることで骨からも出汁がでます。 ・炊上った際、塊肉をほぐす楽しみも味わえます。 ・少量の肉でも大勢で食べることができます。 ・鹿の旨味がご飯に染み込みます。 |
|--|

| | |
|-----------------|-------------------|
| 所要時間 60分 | 材料費 1,500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