やまなしジビエ料理コンテスト　応募用紙

ふ り が な　　かわむら　　くにひこ 氏名　**河村　邦彦**	**富士河口湖町**

料理名

山梨ジビエと干し柿の赤ワイン煮、手打ちヌイユと野菜のグラタン仕立て

材料(4人分)

やまなしジビエ(腿肉)　360g
干し柿(枯露柿)　0.5個(30～40g位)
玉葱　80g
赤ワイン(甲州)　1/2本(360g)
フォン・ド・ヴォー(ハインツ)　90g
水　適量
月桂樹の葉　1/4枚
クレソン　4本

南瓜、人参、薩摩芋、カブ、長葱、椎茸、各50g
手打ちヌイユ　60g(全卵1/2個(25g位)、強力粉50g、塩少々)
　強力粉(打ち粉用)、適量
生クリーム　35%　100g
水　500g
バター　20g
グラナパダーノパウダー(パルメザンチーズ)　30g(ソース仕上げ用)
グラナパダーノパウダー(パルメザンチーズ)　10g(グラタン用)
パン粉(ドライ)　10g

パプリカパウダー　適量(1～2g)
パセリ　(微塵切り)　4g
溶かしバター　10g
バター　(皿の中に塗り用)　適量
サラダ油　25g
塩、白、黒胡椒、【(必要であれば)グラニュー糖、片栗粉】

作り方

①手打ちヌイユ
(1)全卵をほぐし、強力粉、塩とあわせ、生地をまとめる。麺棒でのばし、ビニール袋にいれ、冷蔵庫で約1時間半位、ねかせる。
(2)その後、生地をさらに薄く伸ばす。2cmの菱形にナイフでカットする。冷蔵庫にとりおく。

②山梨ジビエと干し柿の赤ワイン煮
(1)鹿腿肉180gをスプーンで食べ易い大きさと厚さ(1人分約15g×3枚)に、玉葱は、薄切りに、干し柿は、1cm位の角切りに切る。
(2)蒸し焼き用の鍋にサラダ油を温め、玉葱を軽くキツネ色にソテーする。
鹿肉に塩と白胡椒をふり、フライパンにサラダ油を熱し、強火で焼きあげる。玉葱の鍋にいれ合わせ、赤ワインをひたひた位まで注ぎ、
沸いたら、干し柿と月桂樹の葉を加え、蓋をして180℃のオーブンで約1時間半、蒸し煮する。
途中、残りの赤ワイン、フォン・ド・ヴォー、水を加えながら、肉が柔らかくなるまで、煮ていく。柔らかく煮上がったら、ソースの味と濃度を調える。

③ヌイユと野菜のクリーム煮
(1)各野菜をスプーンで食べ易い大きさと厚さに切る。南瓜は、皮をむき使用。皮を入れても良い。(ヌイユとのバランスを考え切る。)
(2)鍋に(1)の野菜・水500gとバター20g、塩適量を入れ火にかける。野菜に火が入ったら、①のヌイユを加え軽くかき混ぜながらゆで上げる。
煮汁に軽くとろみがついてきたら、生クリームを加え、さらにゆっくり煮ていく。仕上げに、グラナパダーノ、塩、白胡椒で味を整える。

④鹿腿肉のミニッツステーキ
(1)鹿腿肉180gをスプーンで食べ易い大きさで、やや厚め(1人分約15g×3枚)に切る。
(2)仕上げ時、鹿肉に塩と黒胡椒を両面にしっかりする。フライパンにサラダ油を熱し、強火でさっと焼き色をつけ仕上げに赤ワイン少々注ぎ風味をつける。

⑤仕上げ(盛り付け、オーブンで焼き上げ提供。)
(1)やや深めの器(耐熱用)にバターを薄く塗る。③のクリーム煮を注ぎ(約100g)、中央に直径9cmのセルクルをのせる。
セルクルの中の、右半分に④のミニッツステーキ、左半分に②の赤ワイン煮の肉を温めなおし、盛り付ける。
中央に干し柿と玉葱をのせ、セルクルを外す。左半分、赤ワイン煮の肉にソースをかける。
(2)パン粉とチーズを全体にふる。赤ワイン煮の肉の上には、パプリカパウダー、ミニッツステーキの上には、パセリの微塵切りをふる。
溶かしバターを回しかけ、200℃のオーブンで約8分間焼きあげる。(仕上げにバーナーを使用しても良い)
オーブンから出した後、中央にクレソンをこんもりと盛り、蓋をして提供する。

アピールポイント

鹿肉を **「もっと食べ易く、もっと食べて頂きたく」** をテーマに、男女年齢を問わず洋食で人気の高いグラタンに仕立てました。
鹿肉は、2種の調理法を使い、食べてて飽きのこない、楽しめる一皿に。
ひとつは山梨の名産干し柿(枯露柿)と甲州赤ワイン(マスカットベリーA)で煮込みました。
フルーティーな酸味とほのかな甘みのある赤ワイン煮。 もうひとつは、鹿肉の味がダイレクトに伝わる、ミニッツステーキ。
肉の下には、郷土料理のほうとうとマカロニグラタンを組み合わせたイメージで、野菜とヌイユをチーズ・クリームソースで仕上げました。

熱々はもちろん、冷めても美味しい、ワインのお供、お店の一品、ご家庭でのもう一品、いろいろとアレンジもし易く、
美味しい山梨が、たっぷり詰まった一品です。

所要時間　150分

仕込み	①(1)(2)　35分	調理	②(2)③(2)　110分
(下拵え)	②(1)④(1)　15分		④(2)⑤(1)(2)　25分
	③(1)　10分		

材料費　(4名分)　　￥3100円
山梨ジビエ(腿肉)　k/￥4000
マスカットベリーA樽熟成　本/￥1800
ハインツ、シェフソシエ、フォン・ド・ヴォー　290g缶/￥738
干し柿(枯露柿)　1個/￥200

☑ 「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