

31.<猪・鹿味噌>五平餅

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013 (2013.11.30~12.01) 出品作品

出品者 : 道の駅 アグリステーションなぐら

材料名	2人分	数量
猪肉		30g
鹿肉		30g
味噌		
酒		
みりん		
だし汁		
うるち米		



作り方

- ①猪肉・鹿肉のミンチを調味料で味付けする。
- ②うるち米を炊き、お餅をつくり、串につける。
- ③②を焼き、①を塗り更にあふる。

32.イノシシ焼売

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013 (2013.11.30~12.01) 初日のみ出品作品

出品者 : ネバーランド株式会社

材料名	数量
猪肉バラ	
豚肉	
ごぼう	
他 野菜	
味噌	
醤油	
他 調味料	
焼売用皮	



作り方

- ①猪・豚肉をミンチにする。
- ②野菜は適当な大きさにカットする。
- ③①と②を混ぜ合わせ、味噌、醤油等で味を調える。
- ④③を焼売の皮で成形し冷蔵保存する。
- ⑤④を蒸し器で約10分加熱し完成。