

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	船本 俊也
作品名	昆布締め牡丹肉の押しずし
セールスポイント	猪肉を昆布締めし、臭みを無くし柔らかさを出しました。 また、米には白山コシヒカリを使用しました。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉 (ももスライス) 昆布(大きいもの) 日本酒または焼酎 米 } A ゆずジャム } 粉山椒 } 水 } 170cc 刻みネギ 3g マスタードのspraut 3g 洋ワサビ お好み	100g 2枚 15ml 1合 5g 1g 170cc 3g 3g お好み	① 酒に昆布をひたす(5~10分) このとき昆布が全体につかるようにする ② 昆布をとりだしペーパーで水気をよくふきとる ③ ②の昆布にイノシシ肉を並べてはさむ。 ⇒ラップでくるみ、冷蔵庫で3~6時間置く ④ Aの材料を全部まぜ、炊飯する ⑤ ③のイノシシ肉を取り出し両面を赤いところが 無くなるまでバーナーであぶる ⑥ 押し型にラップをひき④の米と⑤の肉を図のよ うに重ねて成型する ※このとき、挟む米の量が均等にするときれいに 仕上がる ⑦ 取り出し、食べやすい大きさに切り、刻みネギ、 sprautをかざる。お好みで洋ワサビをつける。 醤油などでお召し上がりください。 <図> 