25.猪豚焼きそば

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 有限会社ミズコウ Sengiku-Food

材料名	1人分	数量
麺		1玉
猪肉		100g
豚肉		200g
キャベツ		1/2個
ソース		300cc
味噌		大さじ2
油		大さじ2
紅しょうが、のり		少々
塩、コショウ		少々

作　り　方
①猪肉と味噌をからめて炒める。
②キャベツを炒める。
③①と②を混ぜあわせる（塩、コショウ少々）。
④麺を炒めて③を入れ混ぜ合わせる。
⑤ソースを入れて炒める。
⑥トッピングに紅しょうが、のりなどをのせる・

26.いのっちもちもち

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 準グランプリ受賞作品
出品者 ： 道の駅 どんぐりの里いなぶ

材料名	30人分	数量
じゃがいも		1.2kg
米粉		180g
片栗粉		600g
Mixチーズ		150g
塩		10g
炒りごま		
猪ひき肉		165g
ごま油		5g
しょうが		10g
砂糖		18g
酒		10cc
みりん		10cc
醤油		25cc
塩		少々

作　り　方
①じゃがいもをふかしてミキシング。そこへ片栗粉、米粉、チーズ、塩を入れて外の生地をつくる。最後に炒りごまを入れる。
②ごま油をフライパンにひいて温め、猪ひき肉を入れ、しょうが、砂糖、みりん、酒、醤油、塩を入れ甘辛にする。
③①に②を包んで、油で揚げる。