33.焼きおにぎりのスープ茶漬け

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08～12.09) 出品作品
出品者 ： 有限会社たばこ屋商店

材料名		数量
猪肉		
米		
むかご		
さつまいも		
ねぎ		
焼き鮎		

作　り　方
①さつまいもご飯を炊く。
②おにぎりの具に猪肉のしぐれ煮（さんしょ風味）を入れて、おにぎりを作る。
③②のおにぎりをそのまま遠火でこんがりと焼く。
④③のおにぎりに醤油を付け、こんがりと焼く。
⑤④のおにぎりを容器に入れ、そこへ塩ゆでした「むかご」を入れ、焼き鮎からとっただし汁スープをかける。
⑥その上に猪肉のふりかけをかける。
⑦薬味の小ねぎをかける。

34.猪肉の塩こうじ串焼き

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08～12.09) 出品作品
出品者 ： ケイズワークス

材料名		数量
猪モモ肉		
いちじくワイン		

作　り　方
①猪モモ肉を一口大にカットする。
②①を肉の半量の塩こうじといちじくワインに一週間程漬け込み、串に刺して焼く。
③いちじくワインを煮詰めたソースを仕上げにかける。