

第9回ジビエ料理コンテスト 「調理のポイントと応募シートの記入方法」

調理のポイントと、応募シートのよくある不備や注意事項をまとめました。
応募シートの記入例も、必ずご確認ください。

調理 ポイント

- シカ肉・イノシシ肉は、
食肉処理業の許可を得た処理施設のお肉で調理してください
「ハンターが獲ったものを直接購入」はNGです。
必ず、食肉処理業の許可を得た処理施設のお肉を使用してください。

(購入先例)

▼国産ジビエ認証のお肉販売リスト

https://gibier.or.jp/onlineshop_list/

●安全なレシピのポイント

ジビエ料理コンテストでは、厚生労働省が発表している「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を基準に審査をします。
ポイントを2つご紹介します。

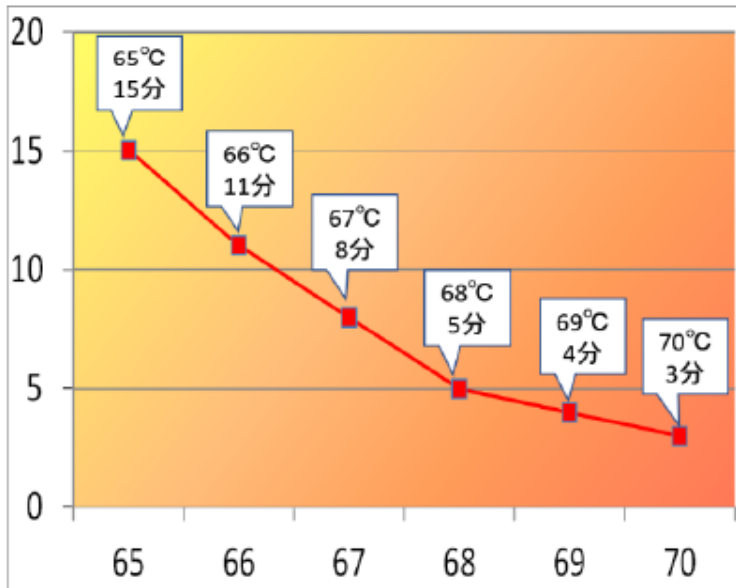
①肉の中心温度が75℃に達してから1分間、またはそれと同等の加熱を
してください！

「同等」については、「65℃15分間」～「75℃1分間」の温度帯が
示されています。

低温調理のレシピについては、「65℃15分間」が最低温度での加熱
条件となります。

★この加熱条件を満たしていない場合は、審査対象外となります。

◀図：「中心温度75℃1分間以上またはこれと同等以上の加熱」の相関関係を表したグラフ▶



温度(°C)	時間(分)
65	15
66	11
67	8
68	5
69	4
70	3
71	—
72	—
73	—
74	—
75	1

参考：厚生労働省「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/001112824.pdf>

※11 ページ 第5（3）参照

参考：厚生労働省「食肉の加熱条件に関するQ&A」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000365043.pdf>

②シカ・イノシシの内臓の使用はNGです！

ガイドラインでは「肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。」とされています。

★シカ・イノシシの内臓を使用したレシピは、審査対象外となります。

参考：厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/001112824.pdf>

※8ページ（1）①参照



●記入漏れに注意！

メイン食材、料理の位置付け（主食or 主菜）、ジャンル（和・洋・中・その他）など、記入漏れがないようご注意ください。

① メイン食材	シカ ・ イノシシ ※いずれか、あるいは両方に○をしてください
フリガナ	
② 料理名	 ※関連審査項目：独創性、汎用性など
③ ジャンル	和食 ・ 洋食 ・ 中華 ・ その他（ ）
④ 位置づけ	主菜 ・ 主食

●材料に抜けはありませんか…？

「材料に記載があるのに作り方に出てこない…」 「作り方に出てくるのに材料に記載がない…」といった不備が多くあります。

応募前にもう一度、ご確認をお願いします！

●記入例をご確認ください！

◆応募フォームから「応募シート」をアップロードする場合は、
①から⑫までを入力してください。

◆「応募シート」を郵送する場合は、
①から⑫までのご記入に加え、⑬の応募者情報もご記入のうえ、
ご郵送ください。

〒104-0061 東京都中央区銀座2-14-9GFビル2階
(株)STORY内 ジビエ料理コンテスト事務局

「第9回ジビエ料理コンテスト」一般部門応募シート

別紙「記入方法とポイント」をご確認ください。①から⑦までの項目に漏れないように入力（ご記入）をお願いします。

① メイン食材	シカ ・ イノシシ			
フリガナ	シカスライスニクトヤサイノオイスターソースイタメ			
② 料理名	鹿スライス肉と野菜のオイスターソース炒め			
③ ジャンル	和食 ・ 洋食 ・ 中華 ・ その他（ ）			
④ 位置づけ	主菜 ・ 主食			
⑤ 料理写真				
⑥ 材料 (4人分)	材料名	分量	材料名	分量
	シカ肉 (部位: シンタマ, 3mm 厚スライス) タマネギ ニンジン ピーマン パプリカ赤 パプリカ黄 【★肉の調味液】 ★塩 ★砂糖 ★サラダ油 ★酢 ★片栗粉	400g 1個 1本 3個 1個 1個 ★5g ★7g ★30ml ★15ml ★10g	オイスターソース 砂糖 醤油 水 塩 水溶性片栗粉 サラダ油	80g 40g 8g 40ml 少々 8g 適量
⑦ 材料費 (4人分)	1,800 円			

※使用する食材と分量はできるだけ具体的に記述してください。
※地域性の高い食材を使用する場合は、一般家庭でも手に入りやすい食材（代替食材）を併せて記載してください。
※関連審査項目：独創性、汎用性など

<p>⑧ 作り方</p> <p>具体的な調理工程</p>	<ol style="list-style-type: none"> 鹿肉は、下味の調味料(★)を加え混ぜ、10分程度なじませる。 片栗粉を加え混ぜ、フライパンにサラダ油を少量ひき、①の鹿肉を広げて焼く(中火で肉の両面に焼き色がつく程度)。 野菜は一口大に切っておく。 フライパンにサラダ油を加え、3の野菜を中火で焼き色がつくまで炒める。 2の鹿肉を加え、オイスターソース、塩、胡椒で味を調えたら、水溶き片栗粉を加える。 器に盛りつけ完成。 <p>※使用する熱源の種類・加熱温度・加熱時間・仕上がり状態など、加熱方法と加熱完了の目安を必ず具体的に明記してください。(例:「フライパンで中火にかける」「180℃に設定したオーブンでx x分加熱」「肉の全体にごんがりとし色が付くまで炒める」等)</p> <p>※第三者がレシピを見て作り方をわかるよう料理するうえでのポイントやコツも併せて記入してください。</p> <p>※地域性の高い食材など、入手困難なものについては代替食品での調理で対応となる可能性があります。</p> <p>※関連審査項目: 独創性、安全性、汎用性など</p>	<p>⑨ 調理時間</p> <p>40分</p> <p>⑩ 中心温度75℃で1分間、またはそれと同等の加熱(※1)ができていますか?</p> <p>はい・いいえ</p> <p>⑪ 食肉処理業の許可を得た処理施設のお肉を使用していますか?</p> <p>はい・いいえ</p>
<p>⑫ アピールポイント</p>	<p>ご家庭でも扱いやすいスライスのシカ肉を使い、たっぷりの野菜で彩り豊かに仕上げる一品です。</p> <p>高温で炒めると固くなりがちなシカ肉ですが、下味をつける際にサラダ油を使用することで、フライパンで簡単にしっとり仕上げることができます。薄切り肉ですので、肉の中心部まですぐにしっかりと加熱ができます。</p> <p>赤身がちな肉質であるシカ肉には鉄分が多く含まれています。ピーマンやパプリカに多く含まれるビタミンCは、ビタミンCの吸収効率を高める働きを持つため、ぴったりの副食材だと考えました。</p> <p>栄養素のみならず、シャキシャキの食感も楽しめてメインのおかずとして満足感を高めます。</p> <p>漬け込みの少しのひと手間ですぐにおいしくできるこのレシピを、ご家庭で楽しんでいただきたいと思います。</p> <p>※「ジビエ料理としての創意工夫や独創性」、「組み合わせる食材によってジビエのもつ栄養成分を引き出すなどの工夫」、「ジビエ料理を通じて、地産食材を生かす、地元農家や地域住民と協力する、鳥獣被害対策等の地域課題の解決をめざす等の社会貢献の視点」など、レシピの魅力アピールしてください。</p>	

※1【中心温度75℃1分間と同等の加熱殺菌の条件について】

65℃15分、66℃11分、67℃8分、68℃5分、69℃4分、70℃3分、75℃1分

【ご参考資料：ジビエの加熱や仕入れに関する注意点】 <https://www.gibier.or.jp/rule/>

【応募シートを郵送で送る場合】 ←

⑬ 応募者情報 ←						
フリガナ ←	ジビエ タロウ ←		性別 ←	男・女 ←	年齢 ←	51 歳 ←
氏名 ←	ジビエ 太郎 ←		性別 ←	男・女 ←	年齢 ←	51 歳 ←
職業 ←	料理人・会社員・栄養士・大学生・ ← 専門学校生・その他 () ←		店名・学校名・ ← その他 ←	ジビエ料理「SHIKA」 ← <small>料理人の方は店名、栄養士の方は施設名、 ← 学生の方は学校名など ←</small>		
住所 ←	〒104-0061 ← 東京都中央区銀座 2-14-9 ←				レシビ ←	可・不可 ← ※入賞レシビは、不 可の場合も WEB 等 公開いたします。 ←
電話番号 ←	03-6260-6808 ←				公開の ←	
FAX 番号 ←	03-6228-4552 ←				可・不可 ←	
メールアドレス ←	jimukyoku@x-story.co.jp ←					

←

←

【応募方法】 ←

- ▼ 「第9回ジビエ料理コンテスト」応募シートをダウンロードします。 ←
- ▼ 応募シートに必要な事項を入力します。 ←
- ▼ 料理の写真を貼付します。 ←
- ▼ 以下の方法でコンテスト事務局へ送付します。 ←

● 応募フォームから送付 ←

- ※ 「応募シート」①から④までの項目をみれなくご入力ください。 ←
- ※ 応募者情報は、フォームの所定の項目にご入力ください。 ←

【アップロード応募はこちら】 から応募フォームを開き、所定の項目にアップロードしてください。 ←

←

● 郵送で送付 ←

- ※ 「応募シート」①から④までの項目をみれなくご入力ください。 ←

以下の住所に送付してください。(所定の郵便切手をお貼りください) ←

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-14-9GF ビル 2 階 (株) STORY 内 ジビエ料理コンテスト事務局宛 ←

←

11月29日(金) 必着でご応募ください ←