



濃厚で滑らかな「ふうせつ花の一世風靡」の食感を生かした簡単ヘルシースイーツ。さわやかなオレンジの風味が夏の疲れを癒してくれる。



原田佐知子先生の 簡単ヘルシー お豆腐の オレンジティラミス

材料(2人分)

- 羽沢製菓のおつゆせんべい[八幡平市産] 2枚
- ふうせつ花の一世風靡(豆腐)[八幡平市産] 150g
- オレンジジュース(おつゆせんべい用) 100ml
- クリームチーズ 150g
- グラニュー糖 40g
- オレンジジュース 大さじ2
- オレンジマーマレード 100g
- ココアパウダー 適量
- オレンジ
(トッピング用・皮と薄皮を取り除く) 2切
- ミントの葉 2枚

作り方

- ① おつゆせんべいを包丁で細かく砕いてボールに入れ、オレンジジュースを注いで15分ほど浸す。
- ② クリームチーズを600wの電子レンジで30秒ほど加熱して柔らかくする。一世風靡とクリームチーズ、グラニュー糖、オレンジジュース(大さじ2)をボールに入れて、ホイッパーですり混ぜる。
- ③ デザートカップに①の1/4量を入れる。その上にオレンジマーマレードをのせ、②の1/4量を盛りつける。この作業をもう一度繰り返す。ココアパウダーをかけ、カットしたオレンジとミントを飾る。冷蔵庫で30分ほど冷やしてでき上がり。

「八幡平レシピ」で使用している
八幡平市の食材・特産品は、
「ハチクラCLUB」から購入できます。

ハチクラCLUB 検索



八幡平レシピを愉しむ宿泊プラン

撮影のためにレシピを再現した「地産地消レストラン&ペンション スターダスト」では、今回の料理が味わえる宿泊プランをご用意。詳細は、スターダストまでお問い合わせください。

地産地消レストラン&ペンション スターダスト

■ 八幡平市安比高原167-17 ■ TEL 0195-73-5132 ■ 八幡平レシピを愉しむ宿泊プラン/平日1名9,800円~(税込・1室2名利用の場合)

■ 撮影協力/フードコーディネーター・近藤祐子(地産地消レストラン&ペンション スターダスト)



「玄米塩麴」の風味が効いた鶏肉と旨味が詰まった「安比まいたけ」をパイ生地のにせて焼くだけ。仕上げの「山ぶどう塩」が良いアクセントに。

材料(2人分)

- 安比まいたけ[八幡平市産] 60g
- 麴屋もとみやの玄米塩麴[八幡平市産] 大さじ1/2
- 麴屋もとみやの麴屋の麴ソルト[八幡平市産] 適宜
- WILDGRAPE FARMの山ぶどう塩[八幡平市産] 適宜
- 冷凍パイシート(19×10cm) 1枚
- とりもも肉 80g
- クリームチーズ(室温に戻す) 36g
- パセリのみじん切り 適宜

作り方

- ① 10等分に切った鶏もも肉を玄米塩麴でもみ込み、30分漬ける。
- ② 冷凍パイシートを室温に戻し、少し柔らかくなった後、10等分に切る。麺棒で一回り大きく伸ばし、フォークで穴をあける。
- ③ オープンを200°Cで予熱する。天板にオープンシートを敷き、②のパイシートを並べ、その上に室温に戻したクリームチーズを塗り、①の鶏肉と裂いた安比まいたけをのせ、上から麴屋の麴ソルトをかけ、200°Cのオーブンで15~20分間、パイシートに焼き色がつくまで焼く。
- ④ 焼きあがった③を器に盛り、みじん切りのパセリと、山ぶどう塩をかける。

食卓を彩る 八幡平レシピ
八幡平市では、数多くの食材、特産品がつくられている。それらを使ったレシピを料理家の皆さんが紹介。誰でも楽しくつくられる料理なので、ぜひお試しを。



竹内浩恵先生の 安比まいたけと 塩麴チキンの一口パイ