



フレッシュな「八幡平マッシュルーム」の
絶妙な歯ごたえと旨味を
存分に楽しめるサラダ。
さわやかなオニオンドレッシングが
おいしさを引き立てる。



成澤文子先生の

八幡平マッシュルームのサラダ

材料(2人分)

- 八幡平マッシュルーム(ブラウン) [八幡平市産] 6個
- タマネギ 1/6個
- パセリ(みじん切り) 適量
- 塩 小さじ1/4
- A 米酢 大さじ1/2
- エキストラバージンオリーブ油 大さじ2と1/2

作り方

- ①「八幡平マッシュルーム」はペーパータオルなどで、汚れを優しく払い落とす。縦4〜5等分にスライスする。
- ②タマネギをみじん切りにして、水に1分ほどさらしてからザルに上げ、ペーパータオルで水気をしっかり取る。
- ③ボウルにAを入れて、①・②とパセリを加えてあえる。
※お好みで黒こしょうを少々(分量外)ふってもおいしい。

八幡平レシビを愉しむ宿泊プラン

撮影のためにレシビを再現した「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 ■八幡平レシビ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)

「八幡平レシビ」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



■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)



淡白な鶏の胸肉に
「麴屋の塩麴」を塗って旨みアップ。
さらに「麴屋のこうじ甘酒」などを使った
発酵ドレッシングをかけてヘルシーな一品に。

材料(2人分)

- 鶏の胸肉 1枚
- パプリカ 1/2個
- 水菜 1株
- ミントマツ 6個
- 麴屋もとみやの麴屋の塩麴 [八幡平市産] 小さじ2
- 麴屋もとみやの麴屋のこうじ甘酒 [八幡平市産] 大さじ3
- A 麴屋もとみやのこうじみそ [八幡平市産] 小さじ1
- マヨネーズ 大さじ1

大橋ひろ美先生の

鶏胸肉のやみつき 甘酒ドレッシング添え

作り方

- ①鶏の胸肉を8等分くらいに薄くスライスして、表面に麴屋の塩麴を塗り、ビニール袋に入れて30分以上ねかせる。
※一晩おくと味がよくなじむ。
- ②胸肉を耐熱皿に重ならないように並べてからラップをし、電子レンジで(600w)で2分間くらい加熱する。
※食べやすいように裂いてもよい。
- ③野菜を食べやすい大きさに切り、鶏の胸肉と一緒に盛りつける。
- ④Aを混ぜてドレッシングを作り、鶏の胸肉にかける。

食卓を彩る 八幡平レシビ

八幡平市では、数多くの食材・特産品がつけられている。それらを使ったレシビを料理家の皆さんが紹介。誰でも楽しくつくれる料理なので、ぜひお試しを。

