



辻亜弥先生の
りんごとれもんの甘酒ソルベ

材料を混ぜるだけの簡単お手軽デザート。
リンゴの風味の先に感じられる甘酒の優しい甘み、
さわやかなレモンの香りも広がり、
暑い夏のスイーツとしても最適。



- 材料(2人分)
- 麴屋もとみやの麴屋のれもん甘酒 50g
 - リンゴ(皮をむいてすりおろしたもの) 50g
 - プレーンヨーグルト 50g
 - 山本養蜂場のはちみつ(アカシア) 小さじ1 (お好みで)
 - 国産レモン(果汁と皮に分けて) 1/4個
 - WILDGRAPE FARMの山ぶどう塩 適量
 - 羽沢耕悦商店の炭火焼南部手焼丸麴 (割ったものをスプーンとして) 適量

- 作り方
- ①リンゴは皮をむいて芯を取り除き、すりおろす。レモンを搾って果汁を加える。そこにれもん甘酒とプレーンヨーグルト、はちみつを加えて混ぜる。これを冷凍用保存袋の中に入れて、口を閉めてからよく揉む。
 - ②袋の中で平らに広げた状態で冷凍庫に入れて2時間ほど冷やす。取り出して、袋の上から揉むようにして、滑らかになるよう再度冷やし固める。
 - ③約半日ほどかけて②を2~3度繰り返したら、よく冷やしておいた器に盛り付け、上からレモンの皮を削りかける。お好みで山ぶどう塩を振ってもサッパリして美味。丸麴を割ったものをウエハースの代わりに添えて完成。丸麴をスプーン代わりにしてすくって食べる。

「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



■ 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)

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16,500円~(税込・1室2名利用の場合)

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。
誰でも楽しくつくれる料理なので、ぜひお試しを。



石橋絵理先生の 玄米塩麴ソースでいただく和風ローストビーフ

パーティー料理としても人気のローストビーフをフライパンひとつで簡単に。
フライパンに残った肉汁と玄米塩麴とはちみつで作った旨味たっぷりの和風ソースを添えて。

- 材料(2人分)
- 八幡平牛もも肉塊 200g
 - 塩・胡椒 適量
 - 麴屋もとみやの麴屋の玄米塩麴 大さじ1/2
 - 山本養蜂場のはちみつ(トチ) 大さじ1/2
 - 酒 大さじ1
 - 酢 大さじ1/2

- 作り方
- ①八幡平牛もも肉に塩・胡椒を振り、フライパンにオリーブオイルを入れ強火で熱し肉を焼いていく。途中焦げそうなら中火にし、ひっくり返ししながら全面にしっかり焼き色がつくように押しつけながら焼いていく。
※肉の厚みによって違ってくるが、触った硬さで半分くらいまで火が通っているようならよい。
 - ②肉をアルミホイルに包み、さらにタオルなどで包み余熱で火を通していく。
 - ③そのままのフライパンで、焼いたときに出た肉汁にAと酒を入れアルコールを飛ばす。酢を入れ、トロツとなるくらいまで中火で煮詰める。
 - ④肉を薄く切り皿に盛り付け、クレソンを飾りソースをかける。
※撮影時はペビーリーフを使用。