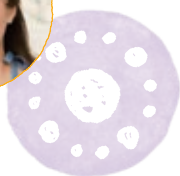




隈元真由美先生の レモン甘酒レアチーズケーキ

ざるおぼろ豆腐とレモン甘酒を使った
ヘルシーなレアチーズケーキ。
さわやかな風味は夏のデザートとしてもぴったりです。



材料(2人分)	
● ふうせつ花の一世風靡(豆腐)	100g
● クリームチーズ	100g
● 砂糖	30g
● 麴屋もとみやのレモン甘酒	30g
● 生クリーム	30g
● 粉ゼラチン	3g
● 水	15g
● トッピング 山本養蜂場のはちみつ	適量
● レモン	適量

作り方	
① 粉ゼラチンに水を加えふやかす。10分ぐらいおく。	
② 一世風靡、クリームチーズ、砂糖、レモン甘酒、生クリームをなめらかになるまで攪拌する。	
③ ①にラップをかけず、電子レンジ600W10~20秒加熱し、②に入れ、攪拌する。	
④ 器に入れ、冷蔵庫で固まるまで30分ぐらい冷やす。	
⑤ トッピングのはちみつ漬けレモンをのせる。	

「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。



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12,000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)

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。



ルフランソワ荒井淑先生の 豚肉と葱のそばの実のミルフィーユサンド

九条ねぎがおいしい季節に作りたいひと皿。香ばしいそばの実の食感、
しょうゆ麴のソースが九条ねぎの甘さを引き立てます。

材料(2人分)	
● 豚ロース肉(生姜焼き用など3mm厚さ)	3枚(約140~150g)
● レッドキャベツ	70g
● みのり風土の九条ねぎ(根切り原体バラ)	8~10本
● 塩	ひとつまみ
● 薄力粉	20g
● 水	30ml
● 卵	1個
● わんだい高原蕎麦のそば抜き実(そばの実)	40g
● オリーブオイル	大さじ1 1/2
● 無塩バター	15g
● 麴屋もとみやの麴屋のしょうゆ麴	30g
● レモン汁	3~4滴

作り方

- ① 豚肉が厚い場合は、麺棒などで叩いて薄く伸ばし、(焼き縮みを防ぐために)肉の表面に格子状に包丁を入れ、塩をひとつまみ振る。
- ② Aの材料を混ぜ合わせ、バター衣液を作る。そばの実を袋に入れ、麺棒などで粗くつぶしておく(ミキサーを代用しても可)。バター衣液、そばの実の順に豚肉に衣を付ける。フライパンにオリーブオイルを熱し、そばの実が焦げない程度の中火で豚肉を揚げ焼きにして、キツネ色になったら油をよくきる。
- ③ 別のフライパンに無塩バターを溶かし、5cm程のぶつ切りにした九条ねぎの白い根元部分から炒めていく。少ししんなりしてきたら、残りの九条ねぎと、Bの調味料を入れサッと炒める。千切りにして水にさらしたレッドキャベツと合わせる。
- ④ ②の豚肉を半分の大きさに切り、豚肉に③の野菜をのせ、それを3段に重ねて皿に盛り付ける。③のフライパンに残ったソースもかけて仕上げる。