



極上蜂蜜を使った 酒粕のパウンドケーキ

小川久美子先生の
わしの尾の酒粕の風味、抹茶のほのかな苦味、
その奥から感じる山本養蜂場の蜂蜜の甘さ。
小豆と栗がアクセントのしっとりパウンドケーキです。



- 材料 (2人分)**
- 無塩バター 40g
 - グラニュー糖 15g
 - 卵黄 1個
 - 山本養蜂場の純粋蜂蜜 トチ 5g
 - わしの尾の吟醸練粕 2g
 - わしの尾のあさむらさき(日本酒) 小さじ1/2
 - わしの尾の酒粕パウダー 10g
 - 小麦粉 60g
 - 抹茶 15g
 - ゆで小豆 大さじ1/2
 - 栗の甘露煮 4個
 - メレンゲ用/卵白 1個、グラニュー糖 5g

- 作り方**
- ① 常温に戻した無塩バターをボウルに入れ、泡だて器で柔らかくする。柔らかくなったらグラニュー糖を入れ、グラニュー糖の粒がなくなるまで混ぜ、卵黄・純粋蜂蜜トチ・吟醸練粕・あさむらさきを加えて混ぜなじませる。混ぜたら小麦粉・酒粕パウダー・抹茶を加え、軽く混ぜる。
 - ② 別のボウルにメレンゲ用の卵白・グラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。九分立てのメレンゲをつくり、①のボウルに入れ、切るようにゴムへらで混ぜる。ゆで小豆を加えて軽く混ぜる。
 - ③ 18cmのパウンド型に②を入れ、栗の甘露煮をのせる。170°Cに予熱したオーブンで、170°Cで10分焼いたあと、さらに180°Cで10分焼く。

「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11,330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。



若井めぐみ先生の 安比まいたけと長ネギの オニオングラタンスープ

乾燥まいたけと玄米塩麴の旨み、長ネギの甘味が感じられる熱々のグラタンスープ。
ホームパーティーの一品としてもおすすめ。

- 材料 (2人分)**
- 安比まいたけの乾燥まいたけ 5g
 - 長ネギ 1本
 - 安比まいたけの乾燥まいたけの戻し汁 100cc
 - 水 200cc
 - 鶏ガラスープの素 小さじ1/2
 - 麴屋もとみやの玄米塩麴 小さじ1と1/2
 - バター 10g
 - パケット(1cmにスライス) 2枚
 - ピザ用チーズ 適量
 - パセリのみじん切り(ドライでも可) 少々

作り方

- ① オープンを230°Cに予熱する。乾燥まいたけはぬるま湯で戻し(戻し時間10分程度)、水気を絞って戻し汁を100cc取っておく。長ネギは青い部分を切り落とし、縦半分に分けて斜めに薄くスライスする。
- ② 鍋を火にかけて、バターを溶かして、長ネギを弱火で10分ほど、しんなりして1/3程度の量になるまで炒める。まいたけを加えてひと炒めし、まいたけの戻し汁、水、鶏ガラスープの素を加えて5分ほど煮る。
- ③ 玄米塩麴を加えて味を調え、耐熱容器(写真は容量160ccのココット)に入れ、パケットを浮かべ、ピザ用チーズをのせる。天板にのせ、230°Cのオーブンで15分焼く。仕上げにパセリのみじん切りを振りかける。