



小川久美子先生の 極上蜂蜜を使った 酒粕のパウンドケーキ

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℃に予熱したオーブンで、170℃で10分焼いたあと、さらに180℃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



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)

■ 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。



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
- 麴屋もともやの玄米塩麴 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 オーブンを230℃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℃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。