



## 河村千影先生の 炭火焼南部手焼丸麩の ハニーカツサータ

炭火焼南部手焼丸麩のパリッとした食感、  
その中に冷凍フルーツやアーモンドを  
ギリシャヨーグルトで閉じ込めた夏らしいアイスクーキー。



- 材料(2人分)**
- 羽沢耕悦商店の炭火焼南部手焼丸麩 --- 1本
  - 山本養蜂場の純粋蜂蜜(トチまたはアカシア) ----- 大さじ2
  - ギリシャヨーグルト(砂糖不使用) ----- 100g
  - バニラアイス ----- 100g
  - ローストアーモンド ----- 8粒
  - 冷凍カットマンゴー ----- 4~5個
  - 冷凍イチゴ ----- 4個
  - 冷凍白ブドウ ----- 8粒

- 作り方**
- ①アーモンドを粗く刻む。バニラアイスを冷凍庫から出し、常温に置いておく。
  - ②ボールにギリシャヨーグルトを入れ、純粋蜂蜜を加えてよく混ぜる。少し柔らかくなったバニラアイスも加えよく混ぜる。
  - ③②にAを入れ、ざっくりと混ぜる。
  - ④丸麩の片端をラップでぴったりと包み輪ゴムで閉じ、丸麩をパットの上でラップをした端を下にして縦にし、大きめのスプーンで③を注ぎ入れる。
  - ⑤丸麩に注ぎ終えたら、もう片方の端もラップで包み、輪ゴムで閉じる。丸麩をパットに横にして冷凍庫で冷やし固める。
  - ⑥固まったら、よく切れるパン切り包丁などで6等分の輪切りにする。冷凍庫から出してすぐ食べると、丸麩がパリッとした歯応えでおすすめ。

「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)

### 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12,100円~(税込・1室2名利用の場合)

## 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。



平沼亜由美先生の

## 麴屋のれもん甘酒チキンの 安比まいたけソテー添え

麴と安比まいたけの力で奥深い味に。夕食のメインとしても酒肴の一品としても、  
食べる人を笑顔にするひと皿。

#### 材料(2人分)

- 鶏もも肉 ----- 1枚(350~400g)
- 麴屋もとみやの麴ソルト ----- 少々
- 麴屋もとみやのれもん甘酒 ----- 大さじ2
- A ●麴屋もとみやのしょうゆ麴 ----- 大さじ2
- 生クリーム ----- 大さじ2
- 安比まいたけ(生) ----- 1パック
- バター ----- 10g
- 麴屋もとみやの麴ソルト ----- 少々
- レタス、レモン、好みのハーブ ----- 各適宜

#### 作り方

- ①鶏もも肉を半分に切り、麴ソルトを両面に振る。
- ②フライパンに、鶏もも肉の皮目を下にして並べ、中火で焼く。このとき、鶏もも肉が縮まないよう重石(ミートプレスなど)をのせて焼くと焼き色がきれいに仕上がる。皮にこんがり焼き色がついたら裏返し、Aを加える。Aにとろみがついてきたら、鶏もも肉に絡めて皿に盛り付ける。
- ③②のフライパンのソースをヘラで皿に移してきれいにしたところに、安比まいたけ、バターを入れて中火で焼く。鶏もも肉の隣に盛り、安比まいたけに麴ソルトを振る。好みでレタス、レモン、好みのハーブを添える。

