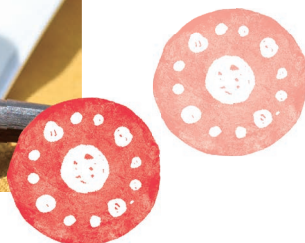




田主伸子先生の
八幡平でいらみす
ふうせつ花の「一世風靡」に
麴屋もみやの「こうじ甘酒」を
合わせた無添加スイーツ。



材料(2人分)

ふうせつ花の一世風靡(ざるおぼろ豆腐) 100g
麴屋もみやのこうじ甘酒 100g
クリームチーズ 25g
カステラ 1切
抹茶パウダー 小さじ2
甘納豆 30g
粉砂糖(デコレーション用) 少々

作り方

- ① ボウルに電子レンジ600Wで10秒加熱して柔らかくしたクリームチーズを入れ、こうじ甘酒を少しずつ加えホイッパーで混ぜる。一世風靡を加えて混ぜ、滑らかなクリーム状にする。
- ② 小さなボウルに抹茶パウダーを入れ80℃くらいの湯50ccを少しずつ加えて溶かし、抹茶液をつくる。カステラを厚みの半分にスライスし、それぞれ3等分にしたものを抹茶液にさっとくぐらせ、器の底に入れて甘納豆を散らす。①のクリーム1/6量を入れて平らにならす。
- ③ あと2回繰り返し、表面を平らにしたら、中央に甘納豆をのせて、粉砂糖を振りかけてでき上がり(冷蔵庫で30分ほど冷やすと味が馴染んでさらにおいしくなる)。

「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



「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13,200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。
誰でも楽しく作れる料理なので、ぜひお試しを。



西祐子先生の

蕎麦の実タブレ

クスクスでつくるフランスのタブレを

蕎麦の実を使ってグルテンフリーのサラダ仕立てに。

材料(2人分)

●蕎麦の実 50g
●パプリカ(黄色) 1/2個
●キュウリ 1/2本
●ひまわりガーデンのプチトマト 6個
●紫タマネギ 30g
●パセリ 適量
●レモンの搾り汁 大さじ1
●オリーブオイル 大さじ2
●塩 適量
●コショウ 適量

作り方

- ① 〈下準備〉蕎麦の実をよく洗って、たっぷりの水で1時間ほど浸けておく。
- ② あらかじめ水に浸けておいた蕎麦の実と水(乾燥の蕎麦の実50gに対し水250ccが目安)を鍋に入れ中火にかける。煮立ってきたら弱火にして、蓋をして15分程煮る。ざるに取り、流水でよく洗ってぬめりを取り除く。
- ③ パプリカを1cm角に切る。
- ④ キュウリは縦4等分に切ってから、種の部分を取り除き、1cm角に切る。
- ⑤ プチトマトは横半分に切る。
- ⑥ 紫タマネギとパセリはみじん切りにする。
- ⑦ レモンの搾り汁に塩、コショウをよく溶かし、オリーブオイルを少しずつ加えしっかりと乳化させる。
- ⑧ ⑦にすべての材料を混ぜ合わせて、15分程味を馴染ませてからいただく。

