

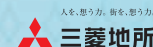
yummy! yamanashi!

美チャージ・プレート



第2週 8月29日(水)~9月4日(火)
11:30~14:00

主催：三菱地所株式会社、山梨県商工会連合会／協賛：ハーゲンダッツ ジャパン株式会社
後援：フード・アクション・ニッポン推進本部



トップシェフ達によるビタミンたっぷりのメニューを、ご家庭でも簡単に再現できるレシピにアレンジしてご紹介します!



3 甲斐サーモンと 黒ニンニクご飯、 ラズベリーとぶどうを散らして

なんともぎやかでお洒落な丼。身の厚いサーモンは中までしっとり。トリュフ(?)にも見えるのは黒ニンニク! 宝石のようなピンクの珠はラズベリー。プチンと弾ける食感のぶどうの天ぷら。宝箱のように楽しい炊き込みご飯です。

作り方ポイント

サーモンの骨を素焼きにしてから骨ダシを取ります。旨味のあるダシでご飯を炊き上げて下さい。

丸ごと届いた甲斐サーモンを十分に生かすため、骨を素焼きにして取った「骨ダシ」と山梨の根菜と米で炊き込みご飯を作りました。黒ニンニクの酸味とその色合いがこの丼をシャープに演出しています。



恵比寿 笹岡
(新丸ビル 5F)
主人

笹岡 隆次 氏

RECIPE

材料(4人分)

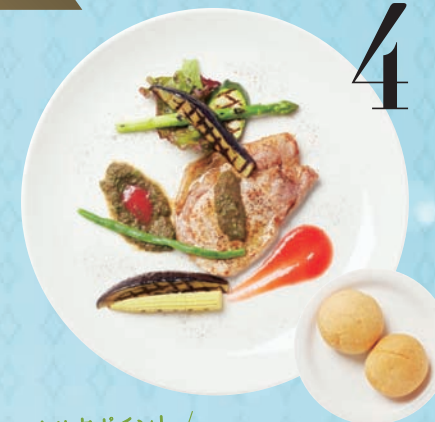
【材料A】：サーモン…130g、人参…50g、ごぼう…30g、お米…450g、生姜…7g 【材料B(骨ダシ)】：焼いた骨…1匹分、水…2000cc、酒…20cc、ダシ昆布…10cm位 【材料C(合わせダシ)】：骨ダシ…180cc、鰹ダシ…390cc、薄口醤油・濃口醤油・酒…各20cc 【材料D】：湯葉…1/3パック、黒ニンニク…1.5片、糸三葉…1/3束、冷凍ラズベリー…12粒、ぶどう…4粒

作り方

- 1 Bを鍋に入れ煮立ったら弱火にして20分置き、ザルにペーパーを敷き濾してCと合わせる。
- 2 サーモンに濃口醤油(分量外)を2回掛けて焼き上げ、一口大に切る。
- 3 人参、生姜、ごぼうはみじん切りにして水を潜らせる。
- 4 ①②お米を合わせ炊き上げる。
- 5 三葉は葉と茎に分け茎は湯に通し冷水に漬ける葉は巻る。
- 6 ラズベリー、ぶどうを天ぷらの衣で揚げ、湯葉は直火で焦げ目を付け切り分ける。黒ニンニクは皮を剥きスライス。
- 7 炊き込みご飯を器に盛り②⑤⑥を散らして完成。

4 甲州信玄豚と夏野菜グリル すももとエシャロット 2種類のソース

色も鮮やか、甘酸っぱいすもものソース。血統と飼料にこだわって育てた甲州信玄豚は、あっさりとしたジューシーな味わい。さらにシャキッと香ばしい夏野菜のグリルとエシャロットのソースが奥行きをプラスする、本格的なフレンチの一皿です。



作り方ポイント

豚ロースを焼く時、フライパンに少し油を入れて色が付くまで焼く。次に弱火でバターを少し溶かし豚ロースを浸すとふんわりと仕上がります。

豚ロースは脂を落としながらグリル。刻んだエシャロットを山梨産の柚子ヴィネガーと白ワイン、黒ニンニク、イタリアンパセリのビュレと共に煮詰めて、フランス料理の伝統的なステーキソース『アールネーズ』風のソースを作ってみました。



ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン
(銀座)

エグゼクティブ・ディレクター
ドミニク コルビ 氏

RECIPE

材料(4人分)

【材料A】：豚ロース…480g(1人120g) 【材料B(ソース)】：エシャロット…50g、白ワインビネガー…50cc、白ワイン…25g、黒ニンニク…10g、オリーブオイル…10cc、パセリみじん切り…2g、塩・コショウ…適量 【材料C(付け合わせ)】：すももピューレ…20g、サニーレタス…適量、なす…適量、ズッキーニ…適量、ヤングコーン…適量、アスパラガス…適量

作り方

- 1 野菜をカットした後、塩・コショウしてグリエ(網焼き)して火を入れる。
- 2 サニーレタスは水洗いし、適当な大きさにカットする。
- 3 [ソース] エシャロットをみじん切りにし、ビネガー・白ワイン・黒ニンニクを合わせ2/3にまで煮詰める。その後、ミキサーにかけオリーブオイルとみじん切りにしたパセリを加える。最後に塩・コショウで味を整える。
- 4 豚ロースをソテーしてお皿に盛り付けて、サニーレタス・グリル野菜ソース・すももピューレを飾って、黒コショウで仕上げで完成。