

スイーツ

落花生くずもち

調理時間:約45分



材料(10人前)

水	800cc
落花生ペースト	200g
くず	70g
黒砂糖	60g
もち粉	大さじ1と1/2
ハチミツ	20cc
黒蜜	適量
きな粉	適量

※落花生ペーストの作り方は、「落花生みそ」のページをご参照ください。

鈴木シェフのコメント

落花生くずもちの上に、きな粉・黒蜜をかけて食べると一段と美味しくなります。きな粉・黒蜜の分量は、お好みで調整してください。

作り方

- 【下準備】ボウルにAを入れてよく練った後、常温で一晩置く。→B
- Bを一度こす。火にかける前に一旦こす事で、くずの固まりがなくなる。
- こしたものを鍋に入れ、中火で、粘りが出る(コシが出て、固まる少し手前)まで、へらで混ぜる。
- 粘りが出たら弱火にして、焦がさないようにへらで混ぜながら更に10分練る。
- 容器に移し粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れて半日程冷やす。
- 適当な大きさに切り分け、器に盛り付ける。
- お好みで、黒蜜・きな粉をかけて完成。

芋ようかん

調理時間:約35分

材料(10人前)

さつまいも	700g
(シルクスイート)	
水	200cc
くず	50g
もち粉	大さじ1
砂糖	60g
ハチミツ	20cc
塩	少々

作り方

- 【下準備】さつまいもは皮をむき、5~6等分に乱切りし、水に5分程さらしておく。
- さつまいもをザルに上げ、蒸し器で、やわらかくなるまで中火で約15分程蒸す。
- 蒸しあがったさつまいもは、熱いうちにつぶしてペースト状にする。
※「ペーストの作り方」をご参照ください。
- ペースト状にしたさつまいもにAを入れて弱火にかけ、へらにベタベタ残るぐらいコシが出てくるまで、約10分間よく練る。
- <巻き簾で巻く場合>
水で濡らした巻き簾の真ん中にペースト状のさつまいもを置く。巻き簾を上下に揺すり筒状になったら両端を整え、巻き簾を巻く。巻いた状態で冷蔵庫に入れ、半日冷やす。



鈴木シェフのコメント

<ペーストしたさつまいもの空気を抜くポイント>
まな板の上に濡れた布巾を敷き、その上で容器を叩く。その後、水で濡らしたラップをかけ、上から手で叩く。そうする事で乾燥もしにくくなる。

<容器を使用する場合>
熱いうちに、浅いタッパ等の容器に入れ、よく空気を抜いて冷蔵庫に入れ、半日冷やす。

さつまいもの食感を残すためのペーストの作り方

- さつまいも600gはミキサーでペースト状にし、残りの100gは適当な大きさに切る。
- ふたつの大きさに細かくしたさつまいもをボウルで混ぜる。

→4にもどる

シルクスイート以外のさつまいもを使用する場合は、砂糖を更に10g加えると、程よい甘さになってお勧めです。

レシビ
考案
シェフ

鈴木 好次 シェフ

Suzuki Yoshitsugu



1953年福島県生まれ。すし屋の板前として修行をし、29歳で独立。寿司職人の経歴から、魚を見極める力を活かし常に良い食材を取り入れようと毎日築地を練り歩く。旬の素材を使い、その美味しさを引き出す料理を大切にしている。河豚調理師免許も保有し、河豚料理やスッポン料理も得意とする。その他、従来の和食に捉われず、胡麻油やオリーブオイルなど中華やイタリアンの要素を取り入れた創作料理なども得意料理のひとつ。

「ミシュランガイド東京2016」に掲載(9年間連続掲載)

http://r.gnavi.co.jp/gc1x400/

レシビメニュー



じゃが芋のレタス包み



鶏肉のパッションフルーツソース漬け焼き



大根と鶏肉団子、油揚げの煮物



卵豆腐



大根の葉の炒め物



大根の葉の炒め物を包んだおやき



落花生みそ



落花生くずもち



芋ようかん



【店舗紹介】割烹すずき

学芸大学の商店街を抜け、喧騒から離れた所にひっそりと佇む割烹料理店。ここでは板前出身の料理人、鈴木好次氏が独自に研究を重ね、徹底的に楽しむ姿勢で作り上げる独創的な料理の数々が味わえる。素材の持ち味を生かし、その旨味を引き出しながら、和洋中の要素や遊び心を加えた一品は、肩肘張らずに楽しめる内容ながら本格的。和をベースに、独自のアレンジとセンスが光る鈴木流割烹料理。



【所在地】 〒152-0004
東京都目黒区鷹番2-16-3

【TEL/FAX】 03-3710-3696

【営業時間】 11時~14時(風は予約の場合のみ営業)
18時~23時

【定休日】 月曜日

農畜産物直売所 ゆりの里

地元の朝採れ野菜や新鮮な農畜産物、袖ヶ浦の特産推奨品など、数多くの品揃えで皆さまをお待ちしています。

袖ヶ浦市農畜産物直売所「ゆりの里」

【所在地】 袖ヶ浦市飯富1635-1

【電話】 0438-60-2550

【営業時間】 9:30~18:00

【定休日】 毎月第2水曜日(8月を除く)、年末年始

