



袖ヶ浦市産品
レシピ
ブック



袖ヶ浦市

平成27年10月発行

企画・編集

〒299-0292 千葉県袖ヶ浦市坂戸市場1-1

袖ヶ浦市環境経済部商工観光課

Tel.0438-62-3428

千葉県袖ヶ浦市産の食材を使った
美味レシピが満載！



袖ヶ浦市産品
レシピブック

SODEGAURA + RECIPE + BOOK



主な食材と提供 協力者のみなさん

レタス
(エコたす)



【収穫時期】10月上旬～2月下旬
【販売場所】ゆりの里で購入できます。

【落花生(半立)乾豆】収穫して「ボッチ」と言う天日乾燥を行い、炒った落花生は、千葉県を代表する特産物です。

【落花生(おおまさり)】粒が大きく、甘みが強い。また、身が柔らかいので「ゆで落花生」に最適です。流通が少ないため地元の農家以外ではなかなか食べられない逸品。



生産者
小山さん

落花生
(半立・おおまさり)



【収穫時期】8月中旬～10月下旬
【販売場所】袖ヶ浦市外野落花生生産組合
TEL 0438-62-4258

サツマイモ
(シルクスイート)



【収穫時期】8月中旬～10月中旬
【販売場所】宮嶋農産 TEL 0438-62-5104
※ゆりの里でも購入できます。

通常のサツマイモは収穫後、でんぶんを糖に変えるため熟成期間が必要ですが、シルクスイートは収穫後すぐに食べることができます。70℃で加熱することにより糖度が50以上となり、しつとりと滑らかな食感になることが特徴です。



生産者
宮嶋さん

国産がほとんど流通していない中、100%袖ヶ浦市内で養蜂したはちみつです。また、クローバー・さくら・カラスザンショウ・ねずみもち・アカシアなど、採取するみつによって色々な味や風味が楽しめます。



生産者
河野さん

はちみつ



【販売期間】通年
【販売場所】ゆりの里で購入できます。

若い活力に満ち溢れた鶏から産まれます。産卵期間を限定し、濃厚卵白にこだわりました。千葉県鶏卵品質改善共進会で、農林水産大臣賞を受賞したプレミアムエッグです。



生産者
北川さん



たまご
(ぷりんセス・エッグ)

【生産者】南北川鶏園 TEL 0438-75-2176
【購入方法】ホームページをご覧ください。
<http://www.kitagawakeien.com>

米粉
(ゆりっ粉)



【販売期間】通年
【販売場所】ゆりの里で購入できます。

グルテンが少なく小麦より粘りが少ないので、菓子、天ぷら、お好み焼きに適しています。また、シチューやパンなど多用途に活用できます。製粉している米粉名は「ゆりっ粉」。



甘酸っぱく、種ごと食べられます。近年その美容効果から活用されることも多いです。また、ジャムやジュースなどの加工食品化も進んでいます。



生産者
白川さん



パッション
フルーツ

【収穫時期】7月～8月
【販売場所】(株)トロピカルビレッジ TEL 0438-38-6724
<http://www.tropical-village.jp>
※果汁のビン詰めは通年購入できます。

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





豚肉のほか、鶏肉、白身魚など幅広く合わせられます！

パッションフルーツのエスニックソース

調理時間：約15分

材料(4～6人前)

トマト	200g
セロリ	30g
玉ねぎ	50g
パプリカ(赤、黄)	各25g
塩	2g
パッションフルーツ	240g
オリーブオイル	50cc
青唐辛子	2本
はちみつ	適量
パクチー	お好みで
■盛り付け	
ポイルした豚肉	適量
(お好みのもの)	
パクチー	適量

作り方

- 1 玉ねぎ、セロリ、パプリカはみじん切りにして塩をまぜ、5分ほど置いた後、水気を絞る。
- 2 湯むぎしてサイコロカットしたトマト、オリーブオイル、パッションフルーツを加える。
- 3 青唐辛子、パクチーは細かく刻みまぜる。はちみつと塩で味を整えて完成。
- 4 お好みでポイルしたお肉などに添えて完成。

小林孝好シェフのコメント

パクチーはお好みの量で、トマトの味次第ではちみつの量を調整しましょう。ポイルしたお肉などのソースとしてお使いください。

野菜だけでなく、お肉を入れたサラダやシーフードにも合う万能ドレッシング

パッションフルーツとローズマリーのドレッシング

調理時間：約10分

材料(10人前)

パッションフルーツ	100g
ローズマリー	3本
エシャロット	10g
落花生	40g
サラダ油	150cc
塩	7g
赤ワインビネガー	20cc
白コショウ	適量

作り方

- 1 【下準備】
パッションフルーツは種と果汁を分離しておく。ローズマリーは刻む。エシャロットはみじん切りにして水にさらしておく。
- 2 パッションフルーツの果汁、サラダ油、塩、赤ワインビネガー、白コショウをブレンダーでミックスする。
- 3 落花生、ローズマリー、エシャロット、パッションフルーツの種1/3分をドレッシングにいれ、軽く振って完成。

東條吉輝シェフのコメント

フルーツの甘み。酸味に香りの良いハーブを合わせた万能ドレッシング。落花生を一度オープンで空焼きしてあげるとより香りが立ち、美味しくなります。



本マグロの低温コンフィ～パッションミソース～

調理時間：約50分

材料(1人前)

本マグロ赤身	90g
[A]オリーブオイル	300cc
[A]タイム	1本
[A]コリアンダー	1枝
落花生	適量
[B]パッションフルーツ	1個
[B]白みそ	10g
[B]EXVオリーブオイル	20cc
[B]コショウ	0.5g
[B]卵黄	1個
セルフィーユ	
(セリ科のハーブ)	適量
塩昆布	5g
輪切りレモン	1枚
オクラ	1本

作り方

- 1 【下準備】
落花生は皮を取り除き、細かく粉砕する。パッションフルーツは中身を取り出す。塩昆布は包丁で粉末状にたたく。オクラは塩ゆでにする。
- 2 マグロに塩コショウで下味をつける。[A]の材料を小鍋にいれ60℃に温め、下味をつけたマグロを浸し、55℃の温度のまま、約30分オイル煮にする。
- 3 【ソースづくり】
[B]の材料をボールであわせ、湯せんにかけるながら、とろみが出るまでかきまぜる。
- 4 Step2のマグロを取出し、水分をキッチンペーパーでふき取る。落花生と塩昆布を合わせ、パットなどに平たく広げる。マグロを盛り付けた時に上になる面にまぶす。
- 5 皿にソースを敷き、マグロを置き、レモン、オクラ、セルフィーユを飾り、完成。



飯嶋優太シェフのコメント

マグロの赤身を、火が通らない程度の温度で、オイル煮にします。生でもなく火が通っているわけでもない触感が大切。

落花生の甘味が新鮮な野菜を引き立てます。

落花生のバーニャカウダソース

調理時間：約30分

材料(6～8人前)

ニンニク	50g
オリーブオイル	50g
アンチョビ	50g
牛乳	100cc～
落花生	250g
■お好み野菜	
人参	適量
きゅうり	適量
パプリカ	適量
大根	適量
サラダほうれん草	適量
レタス	適量

作り方

- 1 【下準備】
ニンニクは皮をむいて半分切り芽を取り除く。人参・きゅうり・パプリカ・大根はスティック状に切る。
- 2 オリーブオイルにニンニクを入れ弱火にかける。ニンニクが焦がさないように火を入れる。
- 3 Step2を含め、すべてのソースの材料をミキサーで細かくする。裏ごした後、鍋に戻し火にかけてとろみを調整。
- 4 お皿にお好みの野菜を盛りつけ、ソースを添えて完成。



小林孝好シェフのコメント

ニンニクは焦がさないようにしっかり火を入れましょう。裏ごしは必須です。なめらかなソースに仕上げましょう。

蒸し上げた白身魚や鶏肉にもどうぞ

平目のポワレ レタスと米粉のバターソース レタスのサラダ

調理時間：約45分

材料(4人前)

平目	4切れ
塩	適量
コショウ	適量
■レタスソース材料(作りやすい分量)	
レタス	120g
米粉	10g
ホンピノス貝	8個
白ワイン	100cc
水	100cc
白バルサミコ	20cc※
バター	20g※
ノワイー酒	20cc※
■レタスサラダ材料	
レタス	2枚
生ハム	15g
EXVオリーブオイル	適量

※ソースベース140ccに対して

作り方

- 【下準備】
レタスソース用のレタスは色よく塩ゆでしておく。ホンピノス貝は砂抜きをしておく。サラダ用のレタスは千切りにしておく。
- ホンピノス貝を白ワインと水で酒蒸しし、身を取り出す。出汁はキッチンペーパーなどを使い綺麗にこす。出汁に身を戻し冷ましておく。
- Step2の出汁を鍋に入れ、米粉を加えてよくまぜながら沸かす。火が通ったら、粗く刻んだレタスを加えて軽く煮る。
- Step3を滑らかになるまでミキサーで回し、ソースのベースとする。
- 千切りレタスに塩をして暫く置き、水気を絞り、刻んだ生ハム、EXVオリーブオイルで和える。
- 平目に塩・コショウをし、少し置いて表面の水気をペーパーで取り、フライパンで焼く。



富山 勉シェフのコメント



ホンピノス貝の出汁に米粉を加え、だまにならない様に良く火を通します。色よく茹でたレタスを加えて軽く煮てからミキサーでまわし、ソースのベースとします。仕上げに白バルサミコと軽くバターを加えて、コクと酸味をプラスします。白身魚全般に使えます。塩を少し強くすれば蒸した鶏肉にもよく合います。

- 鍋を温め、ノワイー酒をとばし Step4のソースベースを加え温める。白バルサミコとバターを加え、塩・コショウで味を整える。
- 皿にソースを敷く。平目を載せ、レタスのサラダと温めたホンピノス貝を添えて完成。

レタスの旨みをまるごと味わう

レタスとサルシッチャのストウフアート

調理時間：約25分

材料(4人前)

レタス	1個
サルシッチャ	
(ソーセージ)	200g
オリーブオイル	40cc
牛ストック(コンソメ)もしくは	
チキンストック	60cc
オリーブ	12粒
ケーパー	16粒
ニンニク	1片
■盛り付け	
イタリアンパセリ	適量

作り方

- 【下準備】
サルシッチャは皮からだしてほぐしておく。ニンニクはスライスしておく。
- レタスの芯を手で抜き取り、そこにサルシッチャを詰める。
- レタスがちょうど入るくらいの小鍋にすべての材料をいれて蓋をして最初は中火、沸いたら弱火にして20分火入れする。
- レタスの中心に串をさして中の温度を確認し、サルシッチャに火が入っていれば出来上がり。色の悪くなってしまった一番外側のレタスの葉を取り除き、器に盛って完成。好みで仕上げにイタリアンパセリ等をふる。



東條吉輝シェフのコメント



火が強すぎると出汁がなくなってしまうので弱火でゆっくり火を入れてあげる。ソーセージは火を入れる1時間前に常温に出しておくことで均一に火が入る。レタスは火を加えると、どうしても色が悪くなるので一番外側の葉をつけたまま火入れして、提供前に一番外の葉を剥くと見栄えが良く仕上がる。サルシッチャはギョウザの具で代用することもできる。

甘く香ばしいソースは、牛肉や豚肉にも

鴨胸肉のローストピーナッツソース

調理時間：約45分

材料(4人前)

■鴨胸肉	1枚
	(約300g前後)
塩	適量
コショウ	適量
■ピーナッツソース材料	
(作りやすい分量)	
落花生	100g
エシャロット	50g
ビュアオリーブオイル	20cc
バルサミコ	25cc
ポルト酒	50cc
ブランデー	50cc
ノワイー酒	100cc
フォンドヴォー	250cc
バルサミコ(仕上げ用)	15cc※
塩	適量
コショウ	適量
■グリル野菜	
万願寺唐辛子	適量
サツマイモ	適量
アーリーレッド	適量

※ソースベース120ccに対して

作り方

- 【下準備】
落花生はローストして皮を取り除く。エシャロットはみじん切りにする。ポルト酒・ブランデー・ノワイー酒のアルコール類は一度沸かしておく。
- 落花生を粗めのミンチにしておく。鍋にオリーブオイルを入れ温め、エシャロットを加え、香ばしく炒める。落花生を加え、更に炒める。くっつきやすいので注意。
- Step2にバルサミコを加え、いったん沸かす。
- Step3に別鍋でアルコールを飛ばした酒類を加え、軽く煮詰めフォンドヴォーも加える。焦げ付かない様に気を付けながらさらに軽く煮詰め、取り置いておく。
- 鴨胸肉に塩、コショウをローストして、休ませて置く。付け合わせの野菜をグリルする。
- Step4のソースベースから120ccとり火にかけ、バルサミコを加えて塩・コショウで味を整える。
- 皿に付け合わせの野菜、切った鴨肉を載せて、ソースを掛けて完成。

富山 勉シェフのコメント



落花生はじっくりとローストして置きましょう。仕上がりの香りが違います。炒める時は焦げ付き易いので気を付けること。牛肉や豚肉にもよく合う。

スイーツはもちろん

メイン料理としても楽しめるレシピです。

米粉のクレープ

調理時間：約30分

材料(4人前)

■クレープ生地	
米粉	110g
卵	1個
塩	少々
牛乳	120cc
バター	10g
■クレープの中身	
はちみつ	適量
卵	4個
レタス	1/2個
ベーコン	4枚
■ソース	
マヨネーズ	100g
落花生	50g
マスタード	10g
モッツアレラチーズ	お好みで

作り方

- 【下準備】
落花生はペースト状にする。
- クレープの材料をまぜ合わせ、30分程度生地を落ち着かせた後、薄く焼く。
- フライパンで目玉焼きを作り、ベーコンと一緒に焼く。
- クレープに適量のはちみつを塗り、ベーコンエッグ、レタスをのせる。お好みでモッツアレラチーズなどトッピングする。
- マヨネーズに落花生のペーストとマスタードを加えてソースにする。(パッションフルーツのエスニックソースも合う)



小林孝好シェフのコメント

クレープの生地の濃度に注意！少しゆるいくらいがBEST。クレープは薄めに焼き上げましょう。



東條吉輝シェフのコメント

ソースに生クリームを使わずに卵とチーズ、胡椒で仕上げる事により濃厚でそれぞれの味のパンチの効いた味わいを作り出す。グルテンフリーにも対応できる。

材料(5人前)

米粉	200g	■ソース	
上新粉	50g	グアンチャーレ(豚肉の塩漬け)	150g
片栗粉	30g	パルミジャーノ・レッジャーノ(チーズ)	150g
湯	230cc	黒コショウ	適量
塩	1つまみ	塩	適量
		卵黄	10個分

サツマイモと落花生のニョッキ クリームソース

調理時間: 約30分

材料(4人前)

■ニョッキ	
サツマイモ	300g
落花生	50g
小麦粉	150g
卵	1個
塩	適量
パルメザンチーズ	50g
■クリームソース	
生クリーム	150cc
バター	30g
チキンブイヨン	適量
塩	適量
パルメザンチーズ	適量

作り方

- 【下準備】サツマイモはローストして裏ごしておく。落花生はボイルして粗みじんにする。
- 卵を除くニョッキの材料をボウルに入れ軽くまぜ合わせる。卵を加え生地をまとめる。
- 棒状に伸ばし一口大にカット。フォークですじを付けた後ボイルする。水にさらして周りに付いた粉を洗う。
- クリームソースを半量に煮詰め、再度ボイルしたニョッキを絡める。塩味を整え、パルメザンチーズで仕上げる。

卵とチーズの風味が引き立つ
米粉を使用したニョッキ

米粉のニョッキ・アツラ・カルボナーラ

調理時間: 約60分

作り方

- 【下準備】グアンチャーレは短冊状に刻む。パルミジャーノ・レッジャーノはすりおろしておく。
- 米粉、上新粉、片栗粉、塩を合わせてボウルに入れ、お湯を少しずつ注ぎながら、まとまるまでこねる。
- まとまったStep2の生地を適当な大きさにちぎり、蒸し器に入れて18分蒸す。
- 蒸しあがったStep3の生地をすり鉢、もしくはボウルに入れてねばりができるように棒でつく。
- ねばりが出たらまとめ合わせ、ニョッキの大きさの一口大にちぎってまるめる。まるめたものにフォークの先を使って模様をつけていく。
- お湯を沸かし、分量外の塩を加え、Step5のニョッキを茹でる。
- ニョッキを茹でている間に別のフライパンに分量外のオリーブオイルをひき、グアンチャーレを弱火で炒め、ニョッキの茹で汁を加える。ボウルに卵黄とパルミジャーノチーズを合わせる。
- Step7のフライパンに茹であがったニョッキを加え、塩で味を調える。火から外しておく。ボウルに合わせておいた卵黄をフライパンに加え、よくまぜ合わせる。
- とろみが足りない様であれば、弱火でソースに火を入れて皿に盛り付け、黒コショウをふって完成。



小林孝好シェフのコメント

サツマイモは水分が多いのでボイルよりローストが良いです。落花生は食感を残したいので粗めに刻んでください。

パッションフルーツ アイスクャンディー

調理時間: 約10分

材料(2人前)

パッションフルーツ	正味200g
無糖ヨーグルト	250g
35%生クリーム	100g
はちみつ	45g
グラニュー糖	30g
アイスクャンディーメーカー	2個

作り方

- 【下準備】パッションフルーツは皮と果肉に分ける。
- ボウルにヨーグルト、生クリーム、はちみつ、グラニュー糖を入れる。グラニュー糖が溶けるまでホイッパーでかきまぜる。
- 全体がもったりしたらパッションフルーツの果肉を入れ、合わせる。
- アイスクャンディーメーカーに入れ1晩冷凍庫に入れ固める。固まったら型から抜き、完成。



飯嶋優太シェフのコメント

まぜるとき砂糖をしっかり溶かす。とても手軽に出来るレシピですので、ぜひお試しください。

パッションフルーツ 落花生 それぞれをジェラートに

調理時間: 約30分

材料(各500g分)

■ベースのジェラート	
牛乳	400cc
生クリーム	100cc
水あめ	20g
スキムミルク	20g
グラニュー糖	68g
■パッションフルーツのジェラート	
パッションフルーツ	250g
ベースのジェラート	250g
■落花生のジェラート	
落花生	250g
ベースのジェラート	250g

作り方

- 【下準備】パッションフルーツは果肉をそのまま。落花生は出来る限り細かく、出来ればペースト状に。
- ベースの材料を鍋に入れ、沸く直前まで火にかける。
- 冷めたら半分に分け、それぞれの材料を入れる。
- それぞれをアイスクリームメーカーでジェラートに仕上げる。
- アイスクリームメーカーが無い場合は浅めのバットに入れ冷凍庫へ。最初は30分、それから15分おき位に、こまめにかきまぜる。



小林孝好シェフのコメント

ジェラートのベースはかきまぜながら火を入れましょう。鍋底が焦げてしまわないように注意!

滑らかなプリンとパッションフルーツの種のコントラストが面白い

パッションフルーツのプリン

調理時間：約45分

ココナッツのクリームと米粉アイス



富山 勉シェフのコメント



プリンその物だけだとかなり強烈なイメージです。ココナッツのクリームと、滑らかな米粉アイスで優しく。種も入って見た目も食感も楽しく。プリンにはレモンなどの柑橘系も代用できます。

材料(4人前)

■パッションフルーツプリン材料
パッションフルーツ果肉 125g
白ワイン 25cc
はちみつ(マテバシイ) 30g
全卵 90g
グラニュー糖 20g
■ココナッツクリーム材料
ココナッツピューレ※ 50g
38%生クリーム 50g
グラニュー糖 10g
■米粉アイス(作りやすい分量)
牛乳 300cc
38%生クリーム 200cc
米粉 10g
グラニュー糖 80g
はちみつ(百花蜜) 25g

※10%加糖の物

作り方

- 【下準備】
全卵は溶きほぐして、こしておく。
- 【パッションフルーツプリン】白ワイン、はちみつ、グラニュー糖を鍋に入れ、軽く沸かして溶かし、冷やしておく。
- Step2と果肉、こした全卵を合わせ、器に分ける。スチームコンベクションを95℃、95%スチームに設定し約20分蒸す。(なければ蒸し器で蒸す)
- プリンに火が入ったら冷やして置く。
- 【米粉アイス】牛乳に米粉を加え、よくまぜ、グラニュー糖、蜂蜜も加え鍋に移す。
- 火にかけ、まぜながら沸かし、とろみを付け、冷やす。生クリームと合わせ、アイスクリームマシンで回す。
- 【ココナッツクリーム】ココナッツピューレ、38%生クリーム、グラニュー糖をボウルに入れ氷を当てながら軽く泡立てる。
- 冷えたプリンにココナッツクリームをかけて、米粉アイスを盛って完成。

ちょっと贅沢な大人のデザート。ディナーの後にどうぞ

パッションフルーツのクーロン

調理時間：約60分

材料(5人前)

■パッションフルーツソース材料
(12個分)
パッションフルーツ果肉 90g
ホワイトチョコレート 60g
38%生クリーム 60g
グラニュー糖 10g
■米粉を使ったチョコレート生地
(5個分)
チョコレート※ 75g
バター 25g
米粉 60g
卵黄 2個
グラニュー糖 74g
卵白 2個
■盛り付け
ヴァニラアイスクリーム 適量
※カカオ71%を使用

作り方

- 【下準備】
ホワイトチョコレートは細かく刻んでおく。
- 【ソース】ボウルにホワイトチョコレートを入れておく。鍋で38%生クリームを沸かし、ホワイトチョコレートのボウルに加え少し待ってから空気を入れない様にまぜる。
- Step2にパッションフルーツの果肉とグラニュー糖を合わせる。直径3.5cmのセルクルに12等分して冷凍する。
- 【生地】ボウルに入れたチョコレートとバターを湯せんで溶かす。ほぐした卵黄を加え良くまぜ合わせ、米粉を加える。
- 別のボウルでメレンゲを作る。チョコレートのボウルへメレンゲを2、3回に分けて入れ、その都度ゴムベラで合わせる。
- プリンカップにたっぷりバターを塗り、絞り袋で底だけに生地をうすく絞る。冷凍したソースをその中心に載せる。ソースの回りと上に残りの生地を絞り冷凍する。
- 180℃のオーブンで20分程焼き、1〜2分休ませる。
- 皿に載せ、ヴァニラアイスクリームを添えて完成。熱々のうちがおすすめ。



富山 勉シェフのコメント



濃厚に見えて実は軽やか。米粉を使った生地だからです。その分、中のソースにコクを持たせたくてホワイトチョコレートを加えました。一度冷凍してからそのまま焼きます。パッションフルーツソースはイチゴやレモンでも代用可能。生地をホワイトチョコレートに代えて、紅茶のみじん切りを加えても。

酸味の効いたパッションフルーツ、

さっぱりとしたリコッタ、甘さのピスタチオジェラートのコンビネーション

パッションフルーツのカッサータ

調理時間：約180分

材料(10人前)

パッションフルーツ 300g
38%生クリーム 100cc
グラニュー糖 40g
リコッタチーズ 125g
チョコレート
(カカオ成分55%) 40g
ドライイチジク 1個
レーズン 20g
落花生 20g
卵黄 1個分
はちみつ 20g
■盛り付け
サヴォイアルディ※ 10本
レモンの皮 適量
ピスタチオジェラート 適量
ミント 適量

※イタリアのフィンガービスケット

作り方

- 【下準備】
パッションフルーツは種と果汁を分離しておく。チョコレート、ドライイチジク、レーズン、落花生は刻んでおく。
- リコッタチーズにチョコレート、ドライイチジク、レーズン、落花生、はちみつ、卵黄を加えまぜ合わせる。
- 生クリームにグラニュー糖を加え、冷やしながら7分立てに泡立てる。
- Step2と3をまぜ合わせて、容器に入れ冷凍庫で凍らせる。
- パッションフルーツの種のうち1/3を果汁に戻す。湯せんにかけ55℃まで温めふやかしたゼラチンを入れて氷を当てて冷ます。
- グラスもしくは容器にパッションフルーツのピューレを流し入れ、アイスクラブもしくはスプーンですくったStep4をいれる。トップにピスタチオのジェラートを入れる。
- サヴォイアルディ、ミントを添え粉糖をかけて、グラスの淵にレモンの皮を飾って完成。



東條吉輝シェフのコメント

パッションフルーツの酸味を活かし落花生の食感を加えた甘さのあるカッサータとピスタチオのジェラートを合わせた夏らしいイタリアのデザート。落花生をそのまま使う事で香りのバランスが良くなる。パッションフルーツの種の量を調節してカッサータとのバランスを取ってやるといい。



リッチな味わいなのに、どこか懐かしい。ティータイムにぴったり

ピーナッツとサツマイモのフィナンシェ

調理時間：約60分

材料(35個)

落花生 104g
グラニュー糖 75g
米粉 17g
はちみつ(百花蜜) 3g
全卵 80g
無塩バター 66g
サツマイモ 約2本
■仕上げ用シロップ
グラニュー糖 25g
水 50g
ラム酒 30g

作り方

- 【下準備】
落花生は芯までしっかりローストしておく、皮は剥かない。サツマイモはローストし長さ3cm位の太目の拍子木切りにする。
- ローストした落花生とグラニュー糖をフードプロセッサーに入れ回す。ボウルに移し、米粉、はちみつ、全卵を加えまぜ合わせる。
- バターを鍋に入れホイッパーでまぜながら薄茶色にし、50℃まで温度をさげる。Step2のボウルに加えよくまぜ、絞り袋に入れる。
- 舟の型にバターをたっぷり塗り、生地を10gずつ絞り、サツマイモをのせる。
- 200℃のオーブンで約16分焼く。型から外し冷ましておく。
- グラニュー糖、水を鍋に入れ、沸かして溶かし、冷ましておく。ラム酒を加えシロップとする。
- 焼けたフィナンシェをシロップにくぐらせ、網にあげておく。水分が落ち着いたら完成。



富山 勉シェフのコメント

落花生の芯が色づくまでローストし、香ばしく仕上げました。ローストしたサツマイモは滑らかさを。焦がしバターも入って贅沢な味わいです。サツマイモの代わりに千芋やバナナでも。生地はアーモンドパウダーで代用できます。

ビターな苦さとサツマイモの甘さが売りの大人なデザート

サツマイモとビターチョコのテリーヌ

調理時間：約180分

材料(テリーヌ型1/2ヶ分)

サツマイモ	620g
チョコレート (カカオ成分85%配合)	100g
卵黄	1個分
全卵	1個分
38%生クリーム	20g
無塩バター	20g
■ソース	
ブルーベリー	125g
ラズベリー	125g
グラニュー糖	100g
水	50cc
■盛り付け	
ミント	適量
粉糖	適量
ココアパウダー	適量

作り方

- 【下準備】サツマイモは皮付のまま蒸して、皮をとり、つぶしてペースト状に。チョコレートは湯せんで溶かす。無塩バターは常温でポマード状に。
- 蒸してペーストにしておいたサツマイモに全卵、卵黄、生クリーム、バターを加え、さっくりと均一に、まぜ合わせる。
- Step2に湯せんで溶かしたチョコレートを合わせ、層になるようにさっくりとまぜる。
- テリーヌ型に分量外の溶かしバターを塗り、クッキングシートを張りStep3を注ぎ込む。空気を抜き、アルミを被せ、蓋をして100℃のスチームオーブンで2時間火を入れる。
- ソースを作る。ブルーベリーとラズベリーを鍋に入れ、水とグラニュー糖を加え沸かす。沸いたら弱火にして3分煮る。
- テリーヌが冷えたら型から出し、薄目にカットする。ソースをかけ、飾りにミント、粉糖、ココアパウダーを散らす。



東條吉輝シェフのコメント

甘さのあるサツマイモの味をシンプルに活かすためにカカオ成分85%配合のビターチョコレートを合わせる。100℃のスチームオーブンでじっくり2時間火入れしてやるとねっとりとした食感と香りとカカオの苦みのバランスが取れる。チョコとサツマイモは層になるようにさっくりまぜるのがポイント。



ゴルゴンゾーラチーズと落花生 米粉のタルト

調理時間：約30分

材料(15cm型1台分)

■タルト生地(3台分)	
米粉	180g
塩	少々
グラニュー糖	10g
無塩バター	100g
はちみつ	10g
卵	1個
■タルトの中身(1台分)	
ゴルゴンゾーラ	40g
グラニュー糖	20g
はちみつ	15g
生クリーム	60cc
牛乳	60cc
落花生	25g
小麦粉	6g
卵黄	1個
■カラメルソース(1台分)	
グラニュー糖	50g
水	25cc
落花生	30g
■ホイップクリーム	
生クリーム	100cc
グラニュー糖	8g
ラム酒	適量

作り方

- タルト生地を材料をボウルに入れまぜ合わせる(バターは室温で柔らかくしておく)。タルト型に伸ばし、型に入れて170℃のオーブンで4〜5分空焼きする。
- ボウルにグラニュー糖と卵黄を入れ、よくまぜ合わせる。小麦粉、落花生、はちみつを加える。
- 鍋に牛乳、生クリーム、ゴルゴンゾーラを入れ弱火にかけ、チーズが溶けたらボウルに加えてまぜ合わせる。
- 中身を鍋に戻し弱火にかける。へらでかきまぜながらとろみをつけていく。
- トロトロになったら空焼きしたタルト型に流し込み170℃のオーブンで15〜20分焼く。
- ホイップクリームは分量の材料を泡立てる。
- 鍋にグラニュー糖を入れ弱火にかけ、飴色になったら水と落花生を加える。タルトのソースは食べる直前に、ホイップクリームを添える。



小林孝好シェフのコメント

カラメルは召し上がる直前にかけましょう。生地は卵以外の材料をフードプロセッサーにかけて良くまざったら卵を加えてまとめると簡単です。ボウルでまぜる場合はバターを室温に戻してから他材料を混ぜ合わせましょう。



はちみつのカタラーナ

調理時間：約80分

材料(10人前)

全卵	2個
卵黄	8個
35%生クリーム	600cc
牛乳	150cc
グラニュー糖	100g
はちみつ	250g
ラム酒	100cc
湯せん用のお湯	適量
ブリュレ用のきび砂糖	適量

作り方

- 全卵と卵黄をボウルに入れ、そこにグラニュー糖、はちみつを入れホイッパーで合わせる。湯せん用にお湯を沸かす。
- 35%生クリーム、牛乳を鍋に入れ弱火で70℃まで温める。
- Step1にStep2を少しずつ入れながらホイッパーで泡が立たない様にかきまぜる。合わせたらラム酒を入れる。
- こし器に通し、長さ28cm、容量1.1Lのテリーヌ型に入れる。表面に泡があればキッチンペーパーを表面に浮かべて吸い取る。
- テリーヌ型の高さの8分目まで湯せんを張り、フタをせずに150℃のオーブンで50分加熱する。
- 火が入ったら氷水に当てて冷やし、中身が冷えたら1日冷凍庫に入れ、凍らせる。
- 中身が完全に凍ったら、テリーヌ型から抜き、2cmの厚さにカットする。
- カットした断面にきび砂糖を厚めにまぶし、バーナーで炙り、ブリュレする。皿に盛り、完成。

飯嶋優太シェフのコメント

材料を合わせるタイミングとオーブンの温度と時間がコツです。



サツマイモのモンブラン

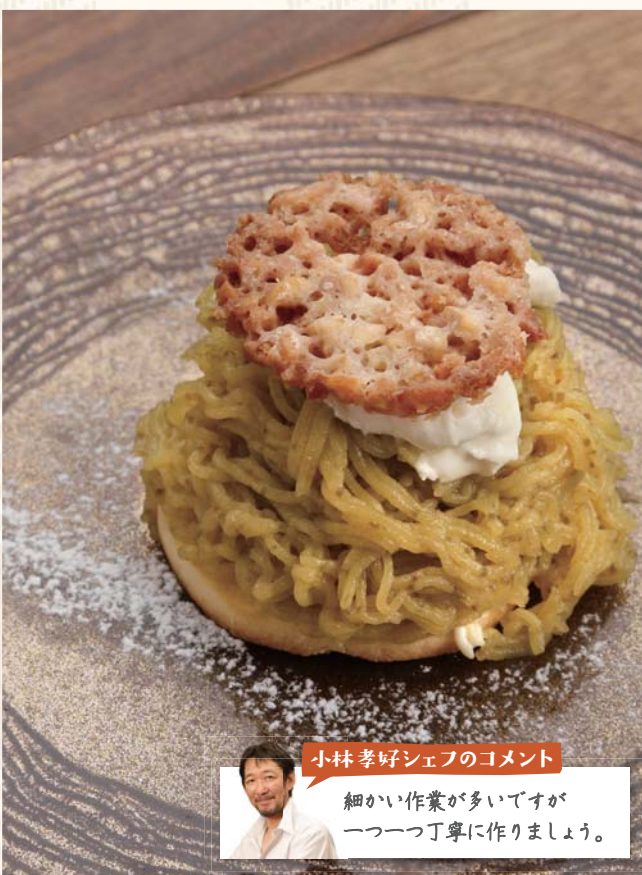
調理時間：約60分

材料(約10個分)

■タルト生地	
卵	1個
米粉	180g
塩	適量
グラニュー糖	10g
無塩バター	100g
はちみつ	10g
■カスタードクリーム	
卵黄	2個
牛乳	160cc
生クリーム	60cc
グラニュー糖	36g
小麦粉	12g
ラム酒	少々
■サツマイモクリーム	
サツマイモ	400g
生クリーム	100cc
牛乳	80cc
グラニュー糖	20~30g
■中に入れる具材	
サツマイモ	100g
落花生	20g
■ホイップクリーム	
生クリーム	50cc
グラニュー糖	4g
ラム酒	少々
■チュイル	
無塩バター	10g
落花生	22g
小麦粉	8g
グラニュー糖	20g
■仕上げ用	
粉糖	適量

作り方

- 【下準備】タルト生地用の無塩バターは室温に戻す。サツマイモクリーム用のサツマイモは焼きイモにして裏ごし。中に入れる具材のサツマイモはサイコロカットにし、落花生は粗く刻む。チュイル用の無塩バターは溶かしバターにしておく。
- タルト生地を材料をボウルに入れまぜ合わせる。薄くのばし8cmくらいのセルクル型で切り取り、180℃のオーブンで7〜8分焼く。
- カスタードクリームは、卵黄とグラニュー糖をボウルに入れ良くまぜ合わせる。小麦粉を加えまぜる。
- 沸かした牛乳・生クリームを加え、すべてを鍋に入れ弱火でとろみをつけて裏ごしする。ラム酒を加え、冷ましておく。
- サツマイモクリームは、牛乳、生クリーム、グラニュー糖を鍋に入れ沸かす。裏ごしたサツマイモを加えゆっくり弱火で練るように水分量を調整する。
- ホイップクリームは分量の材料を泡立てる。
- 【チュイル】すべての材料をまぜ合わせ、オープンシートに薄くのばし150℃のオーブンできつね色になるまで焼く。冷ましてからお好みの大きさにする。
- 【仕上げ】タルト生地にカスタードクリーム、サツマイモ、落花生、ホイップクリームをのせる。その上からサツマイモクリームを細くのせる。
- 仕上げに粉糖を振り、チュイルをのせて完成。



小林孝好シェフのコメント

細かい作業が多いですが一つ一つ丁寧に作りましょう。





レシピ考案 シェフ 1 yuta iijima

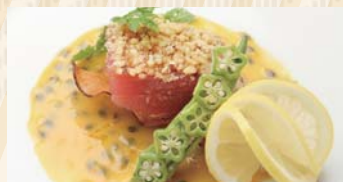
飯嶋 優太 シェフ

自由が丘のイタリアンレストラン「INOW」にて約9年間勤務し、シェフとして経験を積む。その後、独立開業を果たし、2013年12月、自由が丘に「肉Bistro INOW&MONI」を開店。

この企画に参加したことで出身地である千葉県に貢献でき大変感謝しています。袖ヶ浦市では畜産物、野菜、果物に力を入れている事、それは当店肉ビストロとの共通点でもあります。

📍 <http://r.gnavi.co.jp/njuhpsjz0000/>

+レシピメニュー+



本マグロの低温コンフィ
〜パッションミソース〜



パッションフルーツ
アイスキャンディー



はちみつのかたらーナ

レシピ考案 シェフ 2 takayoshi kobayashi

小林 孝好 シェフ

19歳から料理の世界へ。宝塚アモーレアベールで3年間修業後イタリアンの名門青山サバティーニに入社。25年間ローマ料理を学ぶ。ローマ本店でもその腕をふるい、帰国後、青山店の料理長を経て2010年麻布十番にVISORIDEを開業。現在は目黒にて、リストランテ小林のオーナーシェフとなる。イタリアとワインとワンコが大好き！最近ではイタリアオペラと宝塚歌劇にちょっぴり夢中な50代。

📍 <http://r.gnavi.co.jp/j0u2azh70000/>

+レシピメニュー+



パッションフルーツの
エスニックソース



落花生の
バーニャカウダソース



米粉のクレープ



サツマイモと落花生のニョッキ
クリームソース



パッションフルーツ 落花生
それぞれをジェラートに



ゴルゴンゾーラチーズと落花生
米粉のタルト



サツマイモのモンブラン



レシピ考案 シェフ 3 yoshiki tojo

東條 吉輝 シェフ

都内イタリアンにて勤務後、オーストラリア、ニュージーランド、イタリアにて現地勤務。帰国後、2013年12月にリストランテ・ベリーニ・アダージオのシェフとしてオープンに至る。海外の多様な食材を扱った経験を活かし、トスカナ料理を基本とした日本で獲れる豊かな食材の味を引き出した料理を提供しています。なるべく国産を使いながら自ら生産者の元に出向き、安心できる良い食材をお客様の元へ届けられる様、心掛けています。

📍 <http://r.gnavi.co.jp/m0zzcdcw0000/>

+レシピメニュー+



パッションフルーツと
ローズマリーのドレッシング



レタスとサルシッチャの
ストウフアート



米粉のニョッキ・
アッラ・カルボナーラ



パッションフルーツの
カッサータ



サツマイモとビターチョコの
テリーヌ

レシピ考案 シェフ 4 tsutomu tomiyama

富山 勉 シェフ

高校卒業までは剣道バカ。料理道を志し調理師学校へ。卒業後、東京 京橋のシェイノに就職。赤坂ビストロボンファムへ移り1992年からスーシェフ、2006年にはシェフへ就任、そして2009年にビストロボンファムを買い取り、オーナーシェフとなる。

“レストランの味をビストロで”をコンセプトに、ワイン会や食材フェア、イベントなども行っています。

📍 <http://r.gnavi.co.jp/e904800/>



+レシピメニュー+



平目のポワレ レタスと米粉の
バターソース レタスのサラダ



鴨胸肉のロースト
ビーナッツソース



パッションフルーツのプリン
ココナッツのクリームと米粉アイス



パッションフルーツの
クーロン



ビーナッツとサツマイモの
フィナンシェ