

第4回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト 和食部門賞



和食カリフォルニア・レーズン三彩

明治記念館「花がすみ」 辻 禎之

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン筍蒸し ——

筍	4本
A	
カリフォルニア・レーズン	50g
酒粕	10g
出汁	1.6合
卵	2コ
薄口醤油	少々
みりん	少々
酒	少々

カリフォルニア・レーズン蕪万頭穴子包み ——

カリフォルニア・レーズン	70g
穴子	1本
蕪	3コ
生身	100g
ブロッコリー	1/4コ
ジャンボピーマン3色	各1/8コ
出汁	500cc
酒	100cc
薄口醤油	30cc
上白糖	25g
塩	少々

新じゃがのカリフォルニア・レーズン味噌の煮っころがし ——

新じゃが芋(小さめ)	12コ
カリフォルニア・レーズン	100g
上白糖	30g
仙台味噌	40g
出汁	500g
木の芽	2〜3枚

作り方

カリフォルニア・レーズン筍蒸し ——

1. Aの材料をミキサーにかけ、卵と混ぜ合わせる。漉し器で裏漉しし、調味料を入れる。
2. 筍を釜にして、1の材料を流し、蒸し固める。

カリフォルニア・レーズン蕪万頭穴子包み ——

1. 出汁400cc、酒90cc、薄口醤油25cc、砂糖25g、及びカリフォルニア・レーズンと穴子を同じ鍋でやわらかく煮る。
2. 蕪をおろし、生身と混ぜ合わせ、ブロッコリーと1のレーズンを混ぜ皮にし、1の穴子を包み、ラップで茶巾にとり蒸す。残りの調味料で銀あんを作り、刻んでボイルしたジャンボピーマンを入れ、茶巾の上にかける。

新じゃがのカリフォルニア・レーズン味噌の煮っころがし ——

1. 鍋に新じゃが芋とカリフォルニア・レーズン、出汁を入れ、火にかける。のちに、味噌、砂糖を加え、煮詰める。
2. 器に盛り、天に木の芽をのせる。



カリフォルニア・レーズン協会