

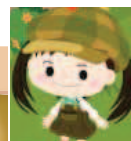


わたしたちはとちぎの農産物が大好き！ みんなにおいしさ伝えま〜す

会報誌vol.34

※「とちぎ農産物クチコミ隊のブログ」でも会報誌が読めます

<http://ameblo.jp/kuchikomitai/>



とちぎ農産物 フレンチ料理教室 開催しました

2月4日「銀座ラ・トゥール」で清水シェフにとちぎの農畜産物たっぷりの特別メニューを教えてくださいました。ミシュラン一つ星を5年連続獲得した「銀座ラ・トゥール」のオーナーで総料理長の清水忠明さんに、とちぎ自慢の最高級和牛「とちぎ和牛」と「那須の白美人ねぎ」を使った2品を教えてくださいました。もちろん、その後はお食事！ みなさん、大満足の日でした。



とちぎ農産物クチコミ隊の1期から5期会員まで参加してくれました



クチコミ隊の上杉 立副隊長(とちぎ農産物マーケティング協会常務)と銀座 ラトゥールオーナー兼代表取締役 清水忠明シェフ(右)

岩塩包みは
周りまで、
なんとレア!
な



全員で記念撮影



「岩塩包みはオープンの中にもう一つ釜があるのと同じ。旨みも香りも逃げようがないから最高においしいですよ」

料理がうまくなるコツは、基本の一つを覚えて4つに 응용していくことです。岩塩包みは和牛だけでなく、鶏肉、豚肉、魚でも、何でもできます。家庭でもぜひ試してみてください



鮮やかに調理を進めるシェフ。こんなに大きな「とちぎ和牛」のブロックを使いました

特別レシピ公開

那須の白美人ねぎとホタテのプロヴァンス風 菜の花のクーリ

材料(4人分) 那須の白美人ねぎ1本、フレンチドレッシング適量、ホタテ4個、トマト1個、玉ねぎ 1/8 個、にんにく1/3片、生パン粉少々、パセリ少々、タイム少々、塩・コショウ少々、オリーブ油少々、エンダイブまたはペビーリーフ4人分
《菜の花のクーリ》菜の花4本、コンソメ少々、カレー粉少々、クリーム少々、バター少々



【作り方】

①白美人ねぎは4等分に切りゆでる。水気をよく切り、フレンチドレッシングをあえておく。②ホタテは塩・コショウをし、焼き色をつける。③トマトの皮をむき、種をとり、細かく切る。そこに玉ねぎのみじん切りとにんにくのみじん切りをソテーしたものに加えて火にかけ、水分がなくなったら半割りにした(2)のホタテの上に乗せる。④ポウルに、生パン粉・にんにくのみじん切り・パセリのみじん切りを加え、タイムをほぐしてまぜ、(3)のホタテの上にふりかける。⑤菜の花は塩ゆでにして水気を切り、コンソメと少量のカレー粉を加えミキサーに入れピューレ状にする。クリームを加え乳化させ、バターモンテ(バターを混ぜてゆるやかなとろみをつける)し、味をととのえソースを作る。⑥(4)のホタテにかかるオリーブ油をふり、トースターに入れパン粉がきつね色になるまで焼く。⑦皿の中央に(1)の白美人ねぎをおき、(6)のホタテをのせ、エンダイブまたはペビーリーフを飾る。仕上げに(5)の菜の花のクーリを流し入れる。

とちぎ和牛の岩塩包み焼きローストと栃木野菜のグリエ「低糖質スタイル」

材料(4人分) とちぎ和牛サーロイン 600g、粗挽きコショウ適量、岩塩1kg、強力粉 80g、卵白(または水)適量、エシャロット2個、グリーンペッパー 20 粒くらい、コニャック少々、フォンドヴォー 100cc、38%クリーム少々、バター少々、塩・コショウ 少々、クレソンまたはセルフィーユ適量(あればシブレットあとピンクペッパー)
《グリエ野菜》ナス 1本、ズッキーニ 1本、アスパラガス 1本、カブ 2個



【作り方】

①とちぎ和牛は室温にもどし、粗挽きコショウをふって焼き色をつけておく。②ポウルに岩塩・強力粉を入れてよくまぜ、そこに卵白を加えてよく練る。天板に練った岩塩をしき、その上に(1)のとちぎ和牛をのせ、さらに岩塩でおおう。③(2)を200℃のオープンで8分焼き、休ませておく。④鍋にエシャロットのエマンセ(薄切り)を入れバターでソテーし、グリーンペッパーを加えコニャックでフランベする。そこへフォンドヴォーを加え煮つけた後、シノワ(先端のどがった裏ごし器)でこし、38%クリームを加え、バターモンテ(バターを混ぜてゆるやかなとろみをつける)、塩・コショウで仕上げる。⑤ナス・ズッキーニ・アスパラガス・カブを適当な厚さに切り、塩・コショウをしてグリエ(網焼き)しておく。⑥(3)のとちぎ和牛の岩塩をよくはらってスライスし皿にのせる。その上に(5)の野菜をのせ(4)のソースを流し、仕上げにシブレット・ピンクペッパーを飾り、クレソンまたはセルフィーユを添える。



とちぎ農産物クチコミ隊事務局
一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会

カラダにとちぎ 検索 <http://www.tochigipower.com/>

〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24
栃木リビング新聞社内 クチコミ隊事務局
☎028(600)8800 FAX028(600)8801
メール:watanabe@m-living.com