

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頂きました  
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品を教えて頂きました。  
もちろん、その後はお食事！みなさん、大満足の一日でした。



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)



全員で記念撮影

### 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、エンダイブまたはベビーリーフ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と加えて火にかけ、水分がなくなったら半割りにした②のホタテの上にのせる。④ボウルに、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ビューレ状にする。クリームを加え乳化させ、バーモンテ(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。⑥④のホタテにかけ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、エンダイブまたはベビーリーフを飾る。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栎木野菜のグリエ“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ュー適量(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ボウルに岩塩・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。③②を200℃のオーブンで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ペする。そこへフォンドヴォーを加え煮つめた後、シノワ(先端のとがった裏ごし器)でこし、38%クリームを加え、バーモンテ(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。⑥③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ューを添える。



**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