

菜種油ジュノベーゼ

古式压榨菜種油と希少な青大豆で味の土台である旨味とコクを出し自家栽培のからし菜orパジル・にんにく・唐辛子で仕上げた日本のジェノベーゼ。パスタはもちろん、野菜・魚・肉のソテーやフライに、ドレッシングやカルパッチョにも。



レシピ例

〈エビとじゃが芋のジェノベーゼ〉

〔材料 2人前〕

- ①じゃが芋……………150g
- ②エビ……………6尾
- ③片栗粉・塩……………適量
- ④オイル……………適量
- ⑤菜種油ジェノベーゼ〔本品〕……………30g

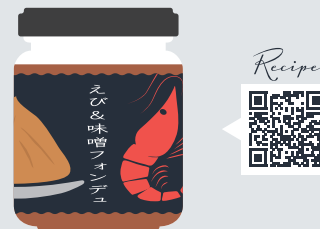
〔作り方〕

- 1.じゃが芋（皮つき）を1口大に切り、中に火が通るまで加熱します。
- 2.エビの殻・背ワタを取り、軽く塩もみ後水洗いし、水気を拭き取り片栗粉を少々まぶします。
- 3.フライパンにオイルをひき、1.のじゃが芋を炒めます。全体的に薄くきつね色になってきたら2.のエビを入れ、菜種油ジェノベーゼを全体に絡めながら炒めます。エビに火が通ったら器に盛ります。



えび&味噌フォンデュ

海老の風味に味噌とチーズのコクいしるの旨味でまとめたフォンデュの素。耐熱容器に豆乳と1対1で入れ、まぜながらグツグツするまで温め、トロミがつけば完成。ワインのお供に野菜やバゲットをディップ濃度調節でパスタやスープのベースにも。



レシピ例

〈えび&味噌フォンデュ〉

〔材料 2人前〕

- ①豆乳……………50g
- ②えび&味噌フォンデュ〔本品〕……………適量
- ③お好みの野菜とバゲット……………50g

〔作り方〕

- 1.ロウソクで温めるタイプの耐熱容器に、①と②を1:1で入れ、かき混ぜながらグツグツするまで温めます。トロミがついたらソースは完成です。※写真はバゲットをくり抜いて器にしています。
- 2.お好みの野菜を切って茹でて、こんがり焼いたバゲットと一緒に盛り付けたらお野菜を楽しみましょう。

※ソースを温める際にレンジを使用すると時短になりますが、吹きこぼさない様、弱めの出力で小まめな確認をお願いします。



卵黄酢みそディップ

たっぷりの卵黄と味噌みりんなどをじっくり火にかけて練り上げる伝統の味。他にはない濃厚な酢みそで野菜本来の旨味を引き立てます。茹で野菜、魚介や鶏肉などにかけたり絡めるだけで簡単にワンランク上の副菜または酒の肴のできあがり。



レシピ例

〈人参のサラダ〉

〔材料 2人前〕

- ①ポン酢……………10g
- ②オイル……………30g
- ③卵黄酢みそディップ〔本品〕……………30g
- ④人参……………1本
- ⑤醤油……………数滴

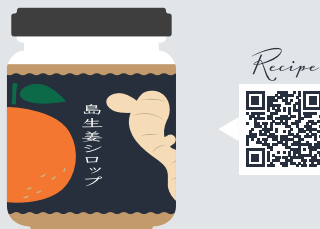
〔作り方〕

- 1.①②③をボールに入れ、泡だて器でしっかりと混ぜ合わせ、ドレッシングをつくります。
- 2.人参は縦5mm角のステック状に切ります。
- 3.フライパンにオイルをひき、2.の人参を炒めます。
- 4.人参がきつね色になるまで炒めたら、仕上げに数滴醤油をたらし器に並べ、1.のドレッシングを掛けます。



島生姜シロップ

自家栽培をした生姜に古くから天皇家に献上している周防大島名産の橙とまろやかな甘さのでんさい糖を体が温まる効果が出るまでじっくり煮込んだ濃密なシロップです。炭酸やミルクで割ったりヨーグルトにかけたり煮物の隠し味等にもどうぞ。



レシピ例

〈生姜ミルク〉

〔材料 2人前〕

- ①牛乳……………90g
- ②島生姜シロップ〔本品〕……………30g

〔作り方〕

- 1.牛乳と島生姜シロップをグラスに入れて混ぜたら完成です。

〔応用編〕

島生姜シロップ〔本品〕に
+炭酸……………ジンジャーエール
+炭酸 + ウイスキー……………生姜ハイボール
+お湯……………生姜湯
+牛乳 + 氷 + ミキサー……………生姜シェイク

など混ぜるだけで簡単にお店に出てくるようなドリンクがつけれます。

