



Delicious Recipe

「越後姫」をつかった おいしいレシピ

生の果肉が持つ甘さとフルーティーなおいしさを引き立てる調理法がポイントです。

◎ ホタテのタルタル越後姫ドレッシング添え

新鮮なホタテを、レモン・塩・サラダ油を加えた甘酸っぱいオリジナル越後姫ソースで味わう。



【主材料】(4人分)

- A [・越後姫 100g ・レモン汁 小さじ2 ・塩 小さじ1/3
・こしょう 少々 ・サラダ油 大さじ2
●生むきホタテ 300g ●オリーブ油 大さじ2
●塩 小さじ1/3 ●こしょう 少々 ●エンダイブ 適量
●飾り用越後姫 適宜

【作り方】

1. ホタテは粗みじん切りし、オリーブ油、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やしておく。
2. フードプロセッサーにAを入れて滑らかになるまでつぶしドレッシングを用意する。
3. 皿の中央にセルクルを置きホタテを入れて形を作る。ドレッシングをまわりに流し、エンダイブと縦4つに切った越後姫を飾る。

◎ 越後姫ロール

生地にもクリームにも越後姫をふんだんに使用。越後姫をまるごと楽しむためのロールケーキ。



【主材料】(30×30cmの天板1枚分)

- A [・卵黄 5個(125g) ・グラニュー糖 30g
・はちみつ 15g
B [・卵白 4個分(150g) ・グラニュー糖 65g
C [・上新粉 60g ・もち粉 10g
●越後姫 70g(ピュレ用) ●生クリーム 200ml
●粉砂糖 20g ●越後姫 100g(粗みじん切り用)
●越後姫 小12粒(中に巻き入れる分)

【作り方】

1. ボウルにAを入れ、泡だて器で湯煎にかけながら白っぽくなるまで混ぜる。
2. 別のボウルにBの卵白を泡立ててから、グラニュー糖を加えしっかりとしたメレンゲをつくる。
3. 1.のボウルにメレンゲを2回に分けて加え混ぜる。ふるい合わせたCを加え混ぜる。さらに温めた生クリーム25mlを入れ混ぜる。
4. 3.を、紙を敷いた天板に流し入れ、粗みじんにした越後姫を散らして、180℃のオーブンで約13分焼く。
5. ふきんの上に取り出し、熱いうちに越後姫の面を外側にして、ふんわり巻いて粗熱を取る。
6. ボウルに生クリームと粉砂糖を入れ、7分立てにし、ピュレにした越後姫を混ぜてクリームを用意する。
7. 5.の紙をはずし、生地にクリームを塗り、手前にヘタを取った越後姫を並べ、端からまく。
8. そのまま冷蔵庫で30分ほど落ち着かせてから両端を切り落とし、表面に粉砂糖をふる。

フードコーディネーター
脇 雅世氏

監 査 委 員 理 容 室 / 耶 麻 栄 専 門 学 校 国 際 部 デ ィ レ ク タ ー / NHK 「 き ょ う の 料 理 」 講 師 / 明 治 紀 念 館 食 飲 食 ア ド バ イ ザ ー / シ ュ ヴ ァ リ エ ・ ド ・ タ ー ト ヴ ァ ン 会 員 (フ ラ ン ス ・ ブ ル ゴ ー ニ ュ) / (株) ト フ ・ ス ー ル 取 締 役

