

第13回 試食メニューご紹介

☆☆ウェルカムドリンク☆☆ すいかとキャベツのジュース

今が旬の甘味ののったすいかを使用したジュースです。キャベツを加えて満腹感もあります。瑞々しいすいかのジュースをお楽しみいただきました。



使用品種：マダーボール



ラグビーボールのような長卵形をしたスイカです。2kgほどの小さめのスイカですが、品種改良によって甘みが強く、シャリ感のある品種です。

☆☆前菜☆☆ 日本カボチャの冷やしおでん

あっさりした味わいの日本カボチャの魅力を最大に味わって頂きます。だしをたっぷり含んだかぼちゃに、白味噌とレバーをあわせた味噌をかけて冷たいおでん仕立てでお召し上がりいただきました。



使用品種：黒皮かぼちゃ



今ではすっかり珍しくなってしまった、日本かぼちゃの仲間です。別名、日向かぼちゃとも呼ばれ、ほのかな甘みとネットリ滑らかな舌触りがなんとも上品な味わいです。

☆☆サラダメニュー☆☆

コリンキーのソムタム風サラダ

生で食べられるカボチャ！「コリンキー」は鮮やかな黄色としゃきしゃきした食感が新しい美味しさ。青パパイヤで作るサラダ「ソムタム」風に仕立てたさわやかな一品です。



使用品種：コリンキー



生食用に改良されたカボチャです。鮮やかな黄色い果肉をしており、ポリポリと心地よい食感が美味しいカボチャです。サラダはもちろん、サッと炒めてもその食感を生かします。

☆☆冷たいスープ☆☆

黄色いすいかのガスパチョ

黄色い色をした果肉の小玉すいかを、トマトベースで作る冷たいスープ「ガスパチョ」風に仕立てました。すいかの風味と美しい色をお楽しみ頂きました。



使用品種：黄色小玉すいか



小玉すいかは冷蔵庫で保存しやすく、皮が薄くて食べやすいのが特徴です。甘味が薄いと言われる黄色の小玉すいかですが、最近は甘味が強く美味しい品種が出回るようになりました。

☆☆メイン☆☆

カボチャのラタトゥイユ ～うなぎ添え～

甘味の強いほこほこの西洋カボチャを、軽く煮込んでラタトゥイユ風に仕立てました。土用の入りを控え、夏のスタミナ源「うなぎ」を添えてお召し上がり頂きました。



使用品種：江戸崎かぼちゃ



一般的に「えびすかぼちゃ」と呼ばれるかぼちゃです。西洋かぼちゃの中では「粘質系」に位置づけられ、ほこほこしながらもネっとり感を持ち合わせている品種です。

☆☆穀物☆☆

古代米と3種のカボチャのライスサラダ

最近その栄養価の高さから見直されている「雑穀」。中でももちりとした食感と鮮やかな色が人気の紫の古代米を、コリンキー、バターナッツ、坊ちゃんかぼちゃといった個性の違うカボチャと一緒にライスサラダに仕立てました。

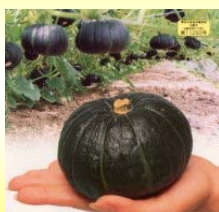


使用品種：バターナッツ



見た目が茶色で何ともユニークな外見のカボチャです。鮮やかな黄橙色の果肉をしており、ペポカボチャにしては珍しくカロテンの量が多いのが特徴的な品種です。

使用品種：坊ちゃんかぼちゃ



西洋かぼちゃの仲間です。手のひらサイズのかわいいかぼちゃです。見た目だけではなく、レンジアップして簡単に調理ができるのも魅力の一つです。

☆☆デザート☆☆ そうめんカボチャのゼリー寄せ ～ココナッツ風味のパンナコッタ～

酢の物やサラダで食べる事の多いそうめんカボチャをほうじ茶のゼリーで寄せました。ココナッツ風味のパンナコッタと重ねてサッパリとしつとりの食感の対比をお楽しみ頂きました。



使用品種：金糸瓜



別名そうめんかぼちゃ、海外ではスパゲッティスカッシュという名前で知られるかぼちゃです。輪切りにして茹でると繊維が麺状にほぐれる面白い特徴を持っています。

☆☆ドリンクバー☆☆ かぼちゃのスムージー

かぼちゃを皮ごと使用しています。ヨーグルトを使用し、飲み口さわやかなスムージーに仕立てました。



使用品種：味平



西洋かぼちゃらしい西洋かぼちゃといえはこの品種。強い甘味とほこほこした食感が特徴で、煮物、揚げ物、炒め物と幅広くご利用いただけます。

☆☆ドリンクバー☆☆ ゴーヤとほうれん草のジュース

夏と言えばゴーヤ！夏野菜の王様ゴーヤを使用した健康ジュースです。ほうれん草とあわせてデトックス効果もバツグンです。

