

第15回 試食メニューご紹介

☆☆ウェルカムドリンク☆☆ 大根とヨーグルトのジュース

肉質がきめ細やかで辛味のない極み大根にヨーグルトを加えたジュースです。甘みと風味づけに「柚子茶」を使用しました。大根の消化酵素アミラーゼ、食物繊維、ヨーグルトの乳酸菌と、お腹に優しいジュースです。



使用品種：極み大根



茨城栽培出荷組合オリジナル品種。生で食べても辛味が少なく、シャリシャリと梨のような食感の大根です。繊維が柔らかく煮崩れしにくい特徴があります。

☆☆前菜☆☆ 赤ねぎのマリネ

赤ねぎの美しい色と繊維のやわらかさ、生でも食べられるといわれるほどの甘さを活かして、やわらかく色鮮やかなマリネに仕上げました。昆布茶を使った即席の鯛の昆布めを添え、年始のおめでたい席にもお使い頂けるレシピです。



使用品種：赤ねぎ



名前の通り赤く色づいた葉鞘（ようしょう）部が特徴のねぎです。加熱したときの甘さが売りの赤ねぎですが、繊維が柔らかく、歯切れがよいのも特徴のひとつです。

☆☆サラダメニュー☆☆

京丸姫ねぎのサラダ

九条ねぎの血を引く鮮やかな美しい色と、スプラウトの一種ともいえる若々しい新芽のねぎの甘さとさわやかさで穏やかな辛味を活かしてサラダに仕立てました。



使用品種：姫ねぎ



まだ伸び始めの若いねぎを収穫したものが芽ねぎになります。極細の葉の柔らかな食感は芽ねぎならではのもので、さわやかな香りと辛味がおいしいねぎです

☆☆スープメニュー☆☆

過熱野菜の彩りスープ

弊社過熱野菜を使用した彩りの良いスープです。過熱することによる食感の良さ、美しい野菜の色が楽しめるスープです。かぶ、トマト、ブロッコリー、じゃがいも、キャベツ、黄パプリカ、エリンギの7種類が入っています。



使用食材：過熱野菜

高温の蒸気で短時間で一気に火を通す、新しい調理法で作った温野菜です。色合いの美しさやシャキシャキした食感は温野菜と思えないほど。加えてビタミン類の流出が少なく、野菜の良さを最大限に引きだします。

☆☆メイン (1) ☆☆

下仁田ねぎの肉詰め煮

群馬県の特産である下仁田ねぎの中身をくりぬいて肉詰めにして柔らかな煮物にしました。葉の部分は太白ごま油で炒め煮にしてあんに混ぜました。ねぎから出る自然のとろみが美味しい緑のあんと共に召し上がり下さい。



使用品種：下仁田ねぎ



別名殿様ねぎとも呼ばれるねぎで、硫化アリルを通常のねぎの3倍ほど含みます。硫化アリルは過熱すると甘みが変わるため、鍋などの加熱調理には最も適したねぎとされています。

☆☆メイン (2) ☆☆

白ねぎの白湯ソース

中華味にしておいしい食材はたくさんありますが、ねぎもまたそのひとつであると思います。白湯（パイタン）のソースと一緒に煮込んでしまわずに、旨みを逃さないよう丸ごとレンジ過熱したねぎを過熱後に切って、ソースと軽く合わせてみました。



使用品種：白ねぎ



一般に関東で広く栽培されているいわゆる根深ねぎです。白身の部分は日を当てないように丁寧に土寄せして伸ばしていきます。鍋や焼き鳥の具、薬味など幅広く使用されます。

☆☆ごはんメニュー☆☆ かもねぎ蕎麦めし

貴重な逸品である干寿ねぎを相性の良いことで知られる鴨、そばと合わせました。「なんとなく想像できる味ではありながら、ちょっとした冒険心をくすぐる」ようなレシピはお客様の受けも良く、安心してお試しください一品だと思います。



使用品種：干寿ねぎ



ねぎの専門市場でのみ扱われる根深ねぎのトップブランドです。極太で巻きが多く、糖度については通常のねぎが8~10度であるのに対して、なんと15~18度もあるねぎです。

☆☆デザートメニュー☆☆ 白美人ねぎのプリン

辛味も香りもマイルドで美しい白色をした白美人ねぎ。この特徴を活かしてプリンに仕立てました。上にかかるソースは白美人ねぎの青い部分のソースです。ジメチルフィド香は、今後各種、和のデザートへのアレンジの可能性を感じさせます。



使用品種：白美人ねぎ



ハウス栽培で土寄せの代わりに発砲スチロールを用いて遮光し、白身を大事に大事に伸ばしたねぎです。白身の部分が柔らかく、辛みが弱いので、サラダでも使用できます。

☆☆ドリンクバー☆☆ にんじんと生姜のジュース

冬に美味しくなる根菜のひとつ、にんじんはビタミンAの宝庫。体の抵抗力をつけて風邪の予防に役立ちます。体を温める生姜とシナモンを入れてスパイシーなジュースに仕立てました。



☆☆ドリンクバー☆☆ ねぎの簡単スープ

デザートにも使った白美人ねぎは柔らかな肉質と甘みが特徴です。青い部分も一緒にさっとレンジアップしてから生クリーム、牛乳と一緒にミキサーにかければ、お鍋を使わない簡単スープの出来上がりです。

