

## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

ジビエの真丈

### コンセプト

前菜、八寸～煮物椀などまで幅広く使え、  
外食店舗にて提供しやすい

### 主要食材

鹿肉、猪肉、レバーなど内臓があれば



### 試作用材料

鹿肉1kg／猪肉1kg／内臓(レバーなど300～500g)／山椒／  
出汁／濃口醤油／たまり醤油／砂糖／みりん／卵

### 分量

鹿肉モモとロース各300gずつ／鹿レバー100g／卵2個／粉山椒大さじ2  
そばろ出汁(2番出汁50cc／濃口醤油大さじ2／たまり醤油大さじ2／味醂大さじ1／砂糖大さじ2)  
合わせ調味料(濃口醤油大さじ2／たまり醤油大さじ1／砂糖大さじ2)

### レシピ

- ①まず鹿肉と鹿レバーをミンチにする。
- ②そばろ出汁を合わせて鍋に入れ火にかけ、そこにミンチ肉の1/3を入れそばろにする。
- ③すり鉢にミンチ肉とそばろを入れ混ぜ合わせ、そこに卵と粉山椒、火入れした後のそばろ出汁大さじ5、合わせ調味料を入れしっかり混ぜ合わせてから、流し缶に入れしっかり空気を抜いておく。
- ④流し缶を蒸し器に入れ20～25分蒸して完成。

## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

のどぐろの炊き込みご飯



### コンセプト

海の幸と山の幸の豊富な京丹後市を一気に味わう締めのご飯に、ぜいたくな炊き込みご飯

### 主要食材

小サイズののどぐろ、里芋、その他根菜類、胡麻など薬味類

### 試作用材料

のどぐろ(小サイズ)10本／里芋／ゴボウなどの根菜類／塩／薄口醤油／濃口醤油／みりん／薬味(ごま、ネギ、大葉、七味など)／お米／出汁



### 分量

米2合／赤むつ切り身200g／2番出汁23cc／塩1g／薄口醤油小さじ1／濃口醤油小さじ2／味醂小さじ2／里芋65g／大根30g／人参30g／牛蒡20g／蓮根40g

### レシピ

- ①赤むつは先に塩焼きにしておく。
- ②野菜はそれぞれ切り出しておいて里芋だけ蒸してから素揚げにしておく。
- ③洗ってから20分浸水した米に出汁と調味料を入れ、里芋以外の野菜を入れ炊飯する。炊きあがったところに素揚げした里芋と焼いた赤むつを盛り込んで完成。

## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

魚介のトマト雑炊

### コンセプト

海の幸と美味しいトマトを組み合わせた雑炊

### 主要食材

季節の魚介、トマト出汁(要開発)、胡麻など薬味類

### 試作用材料

魚介類(雑魚、白身魚など)2~3kg / トマト20個 / 薬味類 / お米 / 玉子 / 出汁

### 分量

白ご飯1合分 / 魚介出汁20cc / 2番出汁200cc / トマト200~240g / 卵1個 / 魚切り身(白身魚)150g / 塩6g / 薄口醤油大さじ2 / 濃口醤油小さじ1

### レシピ

- ①トマトを湯剥きしてから種を取り荒いペーストにしておく。
- ②魚介出汁と2番出汁を合わせ、そこに調味料とトマトを入れ火にかける。
- ③一度沸いたら、ご飯と魚の切り身を入れそのまま火にかけ、魚に火が入ったところで溶き卵を入れとじる。



## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

黒毛和牛と季節の野菜、酒粕の小鍋仕立て

### コンセプト

地のものを季節の食材と合わせて表現

### 主要食材

京丹後黒うしスライス、酒粕スープ(要開発)、  
季節の野菜、山菜、九条ネギ、キノコ類、生姜



### 試作用材料

黒うしスライス3kg／酒粕2kg／野菜類／白菜／ニンジン  
／大根／里芋／ネギまたは九条ネギ／玉ねぎ／山菜  
／キノコ類など季節のもの

### 分量

鍋出汁(2番出汁1L／酒粕250g／白味噌大さじ3／酒100cc／薄口醤油大さじ4／濃口醤油大  
さじ3／砂糖大さじ2／塩ひとつまみ／卸し生姜大さじ1／一味唐辛子少々)  
具材 (牛肉スライス／しめじ／舞茸／九条ねぎ／人参／大根／水菜)

### レシピ

- ①鍋出汁の材料を一味唐辛子以外を鍋に入れ合わせておく。
- ②具材はそれぞれ切り出ししておく。
- ③鍋の中で沸いた鍋出汁の中に具材を入れ仕上げる。



## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

黒毛和牛と季節野菜の焼き味噌煮

### コンセプト

地のものを季節の食材と合わせて表現

### 主要食材

京丹後黒うしブロック、味噌だれ(要開発)、  
季節の野菜、山菜、九条ネギ、キノコ類、七味など

### 試作用材料

黒うしブロック2~3kg／赤味噌／白味噌／黒豆長熟味噌／  
田舎味噌／季節の野菜

### 分量

漬け味噌(田舎味噌100g／黒豆味噌20g／酒50cc)  
味噌出汁(2番出汁600cc／田舎味噌大さじ6／黒豆味噌大さじ4)  
具材(牛肉ブロック／きのこ類／九条ネギ)

### レシピ

- ①まず、牛肉を3cm幅に切り出してから漬け味噌に漬けこみます。
- ②漬けこんだ牛肉の表面を炭火で焼いてから沸かしておいた味噌出汁に入れ火をとめ、そのまま余熱で火入れする。
- ③きのこなどの具材を味噌出汁を使って火入れする。
- ④牛肉を切り出し他の具材と一緒に器に盛り込む。



# ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

## メニュー名

葛豆腐

## コンセプト

野菜のパウダーを使った葛豆腐に、出汁をかける

## 主要食材

季節の野菜のパウダー、くず粉、出汁、山葵

## 試作用材料

野菜パウダー(何でもよい)／くず粉1kg／山葵

## 分量

昆布出汁600cc／酒150cc／塩2g／葛粉45g／野菜パウダー12g

## レシピ

材料を鍋に全て合わせて15分ほど火にかけねり合わせる。



## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

シフォンケーキ  
または蒸しパン



### コンセプト

琴引きの塩シフォン、小野甚の醤油シフォンや味噌シフォンなどご当地シフォンケーキを季節ごとに展開

### 主要食材

琴引きの塩、小野甚の醤油麴や味噌麴、  
トウモロコシやバターナッツ、

### 試作用材料

麴類、味噌類、醤油類全て、砂糖、牛乳、玉子  
※小野甚様の麴を使用

### 分量

麴入りベース(卵黄3個／太白胡麻油(米油)45g／牛乳55g／塩1g／薄力粉70g／あま麴100g／醤油麴30g／卵白240g／砂糖40g)  
※黒豆味噌入りにする場合、ベースの半量に対して麴の代わりに黒豆味噌を20g合わせる。

### レシピ

上記ベースを元に、シフォンケーキもしくは蒸しパンを各店舗に実施

## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

餅アイス



### コンセプト

米粉を使用したフルーツ餡の餅アイスをカラフルにヴァリエーションする(雪見大福のようなイメージ)

### 主要食材

米粉、フルーツまたはかぼちゃやサツマイモのピューレ、白小豆、白いんげん豆など

### 試作用材料

米粉(白玉粉またはもち米)／季節のフルーツまたはそのピューレ／サツマイモやかぼちゃ／白小豆か白いんげん豆

### 分量

求肥(白玉粉50g／水100cc／上白糖50g)

### レシピ

- ①材料を耐熱ボールに全て合わせラップをせずに600wで3分、よく混ぜてから更に1分半レンジにかけてからしっかり混ぜ合わせる。
- ②白餡(こしあ餡)とペーストを1対1で合わせ、求肥で餡を包み冷凍庫で冷やし固める。



## ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

### メニュー名

グリーンティーシュラブ

### コンセプト

近年はやりのノンアルコール飲料  
アルコールを使用しないかわりにヴィネガーで  
ボリュームをつけるのがポイント、健康にも良い

### 主要食材

水出し緑茶、リンゴジュース、リンゴ酢、ガムシロップ  
マスカットまたはブドウ

### 試作用材料

京丹後市でご用意できるフルーツ／お茶いろいろ／お酢

### 分量/レシピ

- ①水出し緑茶:リンゴジュースを1:1
- ②リンゴ酢、ガムシロップ各15mlを加え、シェイク
- ③マスカットまたはブドウを3~4個カットしグラスに入れる
- ④氷ごとグラスに入れてソーダアップ



# ◆実施内容報告(料理人による京丹後の食材を使った商品開発 10品)

## メニュー名

大人のクリームソーダー

## コンセプト

手ごろ

## 主要食材

メロン、桃、イチゴ、スイカなどの  
京丹後市の特産フルーツ

## 試作用材料

イチゴ、ミルクジェラート、ソーダ、リキュール

## 分量/レシピ

- ①それぞれのフルーツと相性良いリキュールなどを少量加え凍らせる
- ②①とミルクジェラートを2層にし、ビニールバッグのようなものにドライアイスとともにパッキングする
- ③解凍とともにドライアイスが炭酸化し、クリームソーダが出来上がる

※店舗毎にクリームソーダを作る要領で準備し、リキュールを少し加えるでもよく、各自でアレンジしやすい

