



混ぜるだけ♪
佐久の日本酒と
長野の食材を使った
ペアリングメニュー

Produced by 信州おちょこ会議

作り方

MENU

(A)りんごとMIMAKI kimotoポテトサラダのシュー

オススメの日本酒

橋倉酒造 たまゆら

大澤酒造 勢起 (せき)

武重酒造 御園竹 (温燭がオススメ♪)

- ①皮をむきカットした白土馬鈴薯を茹でる。
- ②火が通ったらお湯を切り、熱いうちに潰す。
- ③アップルビネガー、マヨネーズを入れて塩胡椒で味を調える。
- ④ちぎったチーズ、くるみ、セミドライアップルを加えてざっくり混ぜる。
- ⑤シュー皮に詰める。

【セミドライアップルの作り方】

- ①りんごの芯を取り除き、8等分にする。
- ②りんごの重量の10%のグラニュー糖をまぶして1時間置く。
- ③水が出てきたら厚手の鍋に移し替えて15分ほど弱火で煮る。
- ④ペーパーで煮汁を拭き取りながら天板に重ならないように並べて100°Cのオーブンで1時間乾燥させる。
- ⑤裏返して追加でお好みの状態まで100°Cのオーブンで乾燥させる。

材料(6~7人分)

御牧ヶ原 白土馬鈴薯	400 g
MIMAKI kimoto	90 g
塩、胡椒	
アップルビネガー	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
セミドライアップル (紅玉) 量	適
ローストしたくるみ	適量
シュー	

SMOUT

信州おちょこ会議





混ぜるだけ♪
佐久の日本酒と
長野の食材を使った
ペアリングメニュー

Produced by 信州おちょこ会議

作り方

MENU

(B)信州サーモンとりんごのタルタル

オススメの日本酒

橋倉酒造 たまゆら

大澤酒造 勢起 (せき)

武重酒造 御園竹 (温燭がオススメ♪)

- ① ドレッシングを作る。ボウルにアップルネイチャーソース、アップルビネガー、塩麹、レモン果汁、胡椒を入れてよく混ぜる。
- ② 1センチ角にカットしたりんご、きゅうり、塩もみして水にさらして絞った玉ねぎ、刻んだ大葉、さっと茹でた菊をボウルに入れて①のドレッシングで和える。冷蔵庫で一時間以上寝かせて味をなじませる。信州サーモンを加えてあえる。
- ③ グラスに盛り付けて、ニジマスの卵をトッピングする。

材料(6~7人分)

信州サーモン	300 g
アップルネイチャーソース	大さじ4
アップルビネガー	大さじ4
橋蔵酒造塩麹	大さじ3
レモン果汁	大さじ2
胡椒	
紫玉ねぎ	1/2個
りんご (ぐんま名月)	適量
きゅうり	
大葉	
食用菊	
ニジマスの卵	

【アップルネイチャーソースの作り方】

- ① りんごの皮をむき4等分にし、5mmの厚さにスライス。
- ② ジッパー付き保存袋にりんごを並べて空気を抜く。
- ③ 湯煎で30分ほど温める。(ぐらぐらしない程度の温度) 袋から取り出し、ブレンダーで攪拌する。

SMOUT 信州おちょこ会議





混ぜるだけ♪
佐久の日本酒と
長野の食材を使った
ペアリングメニュー

Produced by 信州おちょこ会議

MENU

(C)りんごのレイヤー チーズケーキ

オススメの日本酒
橋倉酒造 たまゆら
大澤酒造 勢起（せき）
武重酒造 御園竹（温燭がオススメ♪）

材料(6~7人分)

17cmパウンド型1本分	
クリームチーズ	200 g
グラニュー糖	60 g
卵 (Mサイズ)	2個
生クリーム	120 c.c
コーンスターチ	大さじ1弱
パルメザンチーズ	大さじ1
りんご	1個
塩、ピンクペッパー	

作り方

- ①りんごの皮をむき1/8にカットしたらスライサーで薄くスライスする。
変色防止のため塩水にさらしておく。
- ②17センチのパウンドケーキ型にオーブンペー
パーを敷きこむ。 オーブンを250°Cに予熱す
る。
- ③室温に戻したクリームチーズにグラニュー糖
を入れて すり混ぜる。
- ④生クリームを少しづつ入れて混ぜる。
- ⑤コーンスターチを入れて混ぜ、パルメザンチ
ーズを入れる。
- ⑥型に流し込み、230°Cに下げたオーブンで30
分焼く。
- ⑦粗熱が取れたら型から出し、冷蔵庫でよく冷
やしてからカットする。

SMOUT

信州おちょこ会議

