

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

- 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℃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℃のオーブンで乾燥させる。

## 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

橘倉酒造 たまゆら

大澤酒造 勢起（せき）

武重酒造 御園竹（温爛がオススメ♪）

## 材料(6～7人分)

御牧ケ原 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）	適量
量	
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

橘倉酒造 たまゆら

大澤酒造 勢起（せき）

武重酒造 御園竹（温爛がオススメ♪）

### 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
橘蔵酒造塩麴	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	

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、塩麴、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。

#### 【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

橘倉酒造 たまゆら

大澤酒造 勢起（せき）

武重酒造 御園竹（温爛がオススメ♪）

### 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℃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生クリームを少しずつ入れて混ぜる。

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℃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。

### 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

SMOUT

信州おちょこ会議

