メニュー名：ふくい甘えびユッケ丼

材料名・分量

・ご飯　：150g
・ガリ、大葉　：適量
・剥き甘えび　：80g
☆えび味噌ユッケだれ：8g
・うずらの卵　：1個
・わさび、・小葱、・白胡麻：適量

☆えび味噌ユッケだれ　レシピ
・醤油　：100g
・甘えび味噌　：50g
・コチジャン　：50g
・蜂蜜　：50g
・胡麻油　：50g
・おろし生姜　：10g

作り方

お椀にご飯を盛り、みじん切りにしたガリとしそをのせ、ユッケだれで和えた甘えびを盛る。
真ん中にうずらの卵を乗せ、わさび、小葱、白胡麻をふって完成。

☆えび味噌ユッケだれ　作り方
鍋に全ての材料を入れ混ぜながら沸騰手前まで加熱し、濾して冷却する。

メニュー名：ふくい香味おろしそば

材料名・分量

・おろしめんつゆ　配合
　・鰹昆布出汁　：60g
　・醤油　：20g
　・本味醂　：20g
　・大根おろし　：20g
・蕎麦　：1人前
・大根おろし　：20g
☆香味味噌　：10g

☆香味味噌　レシピ
　・米味噌　:200g
　・蜂蜜　:50g
　・青唐辛子　:10g
　・実山椒　:5g
　・生姜　:50g
　・白胡麻　:10g

作り方

そばを茹で冷水で締める。
皿に盛り付け、おろしめんつゆ、大根おろし、香味味噌を乗せて完成。

☆香味味噌　作り方
全ての材料をフードプロセッサーなどで混ぜ合わせる。

メニュー名：越前がれいの洋風煮付け

材料名・分量

・バター　：10g
・かれいの切り身　：1枚
☆かれいのツメ　：適量
・大根１ｃｍスライス：1枚
・牛蒡チップ　：適量
・イタリアンパセリ　：適量
・ケイパー　：適量

☆かれいのツメ　レシピ
・かれいの骨　：適量
・醤油　：200g
・本味醂　：100g
・きび砂糖　：100g
・生姜　：10g

作り方

フライパンにバターを入れ熱する。
バターが泡立ってきたら大根を入れ、かれいの切り身を入れる。
大根とかれいの両面に焼き色がついたらかれいのツメを加え一煮立ちさせる。
お皿に大根、かれい、ケイパー、イタリアンパセリを盛り付け、ソースをかける。

☆かれいのツメ　作り方
全ての材料を鍋に入れ火にかける。
沸騰したらアクを取り除き約2/3量まで煮詰め、濾して冷ましておく。

メニュー名：若狭ぐじの松笠焼き、玄米茶餡

材料名・分量

・若狭ぐじ	：1切
・揚げ油	：適量
☆玄米茶餡	：40g
・バター	：5g
・ほうれん草	：10g
・焼き銀杏	：2～3個
・茄子の焼き浸	：1/2本
・黄柚子	：適量

☆玄米茶餡

・若狭ぐじの出汁	：100g
・塩	：2g
・片栗粉	：5g
・水	：5g
・玄米茶	：30g

作り方

鍋に揚げ油を入れ190度まで熱し、串を打ったぐじの切り身の皮面だけを揚げる。
鱗が軽く色付いたら取り出し、身側にも火を通す。
フライパンにバターを入れ熱し、野菜類を炒める。
皿に野菜や茄子を敷き、玄米茶餡をかけグジを乗せる。最後に黄柚子の皮を削りぐじにふりかけ完成。

☆玄米茶餡　作り方
出汁に塩を入れ沸騰手前まで加熱する。火を止め水溶き片栗粉を入れ再加熱し良く混ぜ合わせる。提供前に玄米茶を加える。

提供

- ”梵”　純米大吟醸
- ”雲の井”　生原酒
- ”早瀬浦”　純米大吟醸