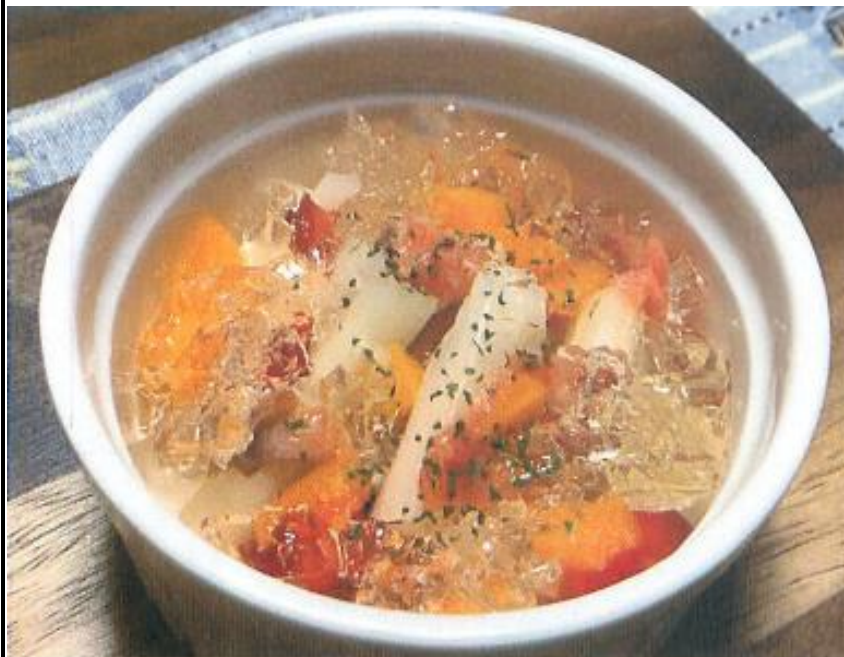


米沢の伝統野菜 雪菜料理コンテスト グランプリ受賞作品

作 品 名	～和と洋のハーモニー～ 雪菜のジュレピクルス
ふ り が な	たかはし まさこ
氏 名	高橋 昌子

【材料と分量（ 4人分 ）】 ・雪菜のふすべ漬 正味 150g ・スモークサーモン 45～70g ・粉末パセリ 少々 ・パプリカ（2色） 各 25g ・ゼラチン 5g	＜ピクルス液＞ ・水（白ワインでもO） 200cc ・酢 150cc ・砂糖 60g ・塩 小さじ1.5 ・昆布だし（粉末） 8g ・ローレル 1枚
---	---

【作り方】 ① ピクルス液の材料を鍋に入れ、調味料を煮溶かす。 ② パプリカを5mm角に切り、小瓶に入れる。 ③ ①の中から、ジュレ用（200cc）を残して、②にローレルと共に入れ、パプリカのピクルスを作る。（2～3時間からひと晩冷蔵庫でねかせる） ④ ①のジュレ用（200cc）を煮立て、火を止めてゼラチンをふり入れ、よく混ぜて溶かす。 ⑤ ④をステンレスの패드などに注ぎ入れて、冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。 ⑥ ⑤が固まったら、フォークで粗く崩してジュレを作る。（保存容器に入れ、冷蔵庫で2～3日保存可能） ⑦ ボウルに雪菜のふすべ漬と細かくカットしたスモークサーモンを混ぜ合わせる。 ⑧ 器に⑦とパプリカのピクルスを盛り付け、⑥のジュレもバランス良く盛り付け、パセリをふる。



PRポイントや工夫したこと
 雪菜一番のセールスポイントのあの辛味を活かしたレシピを考案し、応募しました。
 工夫したことは、ふすべ漬の辛味の邪魔をしないように、本来ピクルス液に入れる、粒胡椒・鷹の爪などの辛味成分をいっさい排除！
 また、ふすべ漬の『和』とピクルスの『洋』を融合させる為、本来ピクルス液には加えない、昆布だしをプラス！そして、ジュレに！
 見た目は『洋』でも『和』の味わいを感じる作品にしました。
 ジュレやパプリカのピクルスさえ下準備で作っておけば、盛り付けるだけの簡単レシピ！！
 材料も身近なものにしました。
 見た目の彩りも良く、ジュレのキラキラが綺麗でインスタ映えもするのではないのでしょうか。
 見た目でも若者をひきつけ、ふすべ漬の辛味で大人にも納得してもらえそうな作品だと思います。