

作 品 名 ～和と洋のハーモニーVer.2～ 雪菜のフロマーージュ風♪冷や汁のジュレ

【材料と分量（4人分）】		
<雪菜のフロマーージュ風> ・ヨーグルト 200g ・ふすべ漬 100g ・絹ごし豆腐 1/4丁（75g） ・生クリーム 50cc ・ゼラチン 5g ・水 大さじ1 ・昆布だし（顆粒） 小さじ1/4 ・オリーブオイル 少々		<冷や汁のジュレ> ・冷や汁の汁 200cc ・冷や汁の具材 100g ・ゼラチン 5g
<水キムチ（付け合わせ）> ・水切りヨーグルトのホエー 90cc ・にんにく 1/2片 ・生姜 1/2片 ・塩 大さじ1/2 ・昆布だし（顆粒） 少々 ・好みの野菜（大根、人参、きゅうり、もものすけ）		

【作り方】

<雪菜のフロマーージュ風>

- ① ボウルに、ボウルより大きめのザルを置き、キッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。ヨーグルトと同量の水（分量外）をビニール袋に入れよく縛り、ヨーグルトの上のせ、ひと晩そのままにし水切りヨーグルトを作る。豆腐も同様にして（重しの水は豆腐の倍量）、水切りをする。水切りした豆腐を裏ごしする。
- ② 生クリームを角が立つくらい泡立てる。
- ③ ②に①を加え、昆布だしを入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ④ ゼラチンに水を加え、ふやかしておく。ふやけたら、レンジ600wで約20～30秒加熱し溶かす。
- ⑤ ④に③を少しだけ加え、混ぜる（ダマ防止のため）。
- ⑥ ③に⑤を加え、ダマにならないようによく混ぜ合わせる。丸めやすいように半分に切ったふすべ漬を加えて混ぜる。
- ⑦ ラップにオリーブオイルを塗り、⑥をのせ、茶巾に絞る。
- ⑧ ⑦を冷蔵庫でひと晩休ませる。

<冷や汁のジュレ>

- ① 冷や汁を濃いめの味付けで作る。冷や汁の汁のみを取り出し温め、ゼラチンを加え溶かす。
- ② ステンレスのパットに①を流し入れ、刻んだ冷や汁の具材を混ぜ合わせ、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
- ③ 固まったら、フォークで崩す。

<盛り付け>

フロマーージュのラップを取り、器に盛り付け、冷や汁のジュレをかける。水キムチを添える。



【PRポイントや工夫したこと】

ふすべ漬を使ったレシピで、若い世代の人にも受け入れてもらえるような料理を考えてみました。

フロマーージュはフランスの料理で、スイーツのイメージがあるかもしれませんが、本場フランスでは、サラダとしても食べられているとのこと。今回はふすべ漬をフロマーージュ風にし、サラダ仕立てにして、冷や汁をジュレにしました。また、付け合わせには、水切りヨーグルトを作った際に出たホエーを活用(SDGs)し、これもサラダ感覚で食べられる水キムチを作りました。

工夫したことは、フロマーージュに和の豆腐も加えたことと、下味に昆布だしを使ったことです。

見た目は洋風ですが、食材に和の要素を加えることにより、和と洋が調和されるようにしてみました。付け合わせの水キムチも、ふすべ漬の漬け物繋がりにしました。

見た目は、漬け物が使われているようには見えませんが、食べた時のふすべ漬のシャキシャキ食感と冷や汁のジュレの調和をお楽しみいただければ・・・。