

《 4 . ♡米沢鯉カープボール Ver.2 ♡ 》



昨年度は鶏肉を混ぜた米沢鯉カープボールを提案しました。今年度は鯉以外の肉類は使用せず作りました。米沢鯉を三五八に漬け、鯉特有のにおいを抑え、たっぷりの野菜としょうがなどの薬味とつなぎに山芋と米粉を使い、「つみれ」の様な鯉の団子に仕上げました。柔らかく風味の良い味です。

♪ 定義 ♪

- 野菜と米沢鯉のみを使用

※盛り付け



♪ レシピ ♪

[材 料]

- 鯉のミンチ ■ 山芋 ■ しょうが ■ 枝豆 ■ シメジ ■ 三五八 ■ 米粉
- 玉ねぎ ■ ごぼう ■ にんじん

♪ 今後の展開 ♪

- 鯉に含まれる「機能成分」「効用」「旨み」を前面に出し、飲食店のメニューとして提案。道の駅のイトインコーナーで販売。
(アレンジ：鯉バーガー、鯉ホットドッグ等)