

作 品 名	ふすべ雪菜の米沢サンドウィッチ☆ピクルスぞえ
ふりがな	しょうじ さえ
氏 名	庄司 朗

【材料と分量（4人分）】 <サンドウィッチ> ・雪菜 300g ・食パン8枚切り 8枚 ・合びき肉 400g ・塩 適量 ・醤油 適量 ・すりにんにく 適量	<アップルソース> ・りんご（館山） 1/4個 ・砂糖 10g ・スライスチーズ 4枚 ・マヨネーズ 適量 ・からしバター 適量	<ピクルス> ・雪菜 100g ・人参 50g ・砂糖 適量 ・塩 適量 ・酢 適量 ・ミックスハーブ 適量
--	---	--

- 【作り方】**
- ① 雪菜をふすべる。
 - ② ピクルスを作る。
 - ・人参を短冊切りに切って、固めに茹でる。
 - ・調味料を煮立て、人参を入れる。
 - ・雪菜に塩もみをして味をしみこませる。
 - ③ アップルソースを作る。
 - ・りんごを細かくきざみ、水と砂糖を入れて煮る。
 - ④ お肉バーグを作る。
 - ・ビニールにお肉を入れ、調味料を加え練る。
 - ・フライパンにクッキングシートをひろげお肉を置き、シートを四角にたたみお肉を伸ばし、そのまま焼く。
 - ⑤ 食パンにからしバターをぬり、雪菜、マヨネーズ、スライスチーズ、お肉バーグ、アップルソースを挟み、四等分に切る。
 - ⑥ お皿にのせ、ピクルスと一緒に盛りつける。



PRポイントや工夫したこと

雪菜が入るとシャキッとして、ふすべるとピリッとしてパンチがきいています。しかも、白くてきれいで、まるで冬みたいです。合びき肉は米沢牛と米沢の豚を使い、りんごは館山のりんごを使って、米沢のおいしさを取り入れられるようにしました。