

第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト  
カリフォルニア・レーズン大賞



干葡萄学両 葡萄口福小碟

レーズンに学ぶⅡ カリフォルニア・レーズンづくしの四種小皿もり  
レーズン入り いかめし ホタテのスモークサラダ仕立て レーズンドレッシング  
レーズンとフォワグラ入り つくね芋の蜂の巣作り レーズン風味の変わり松風  
八戸プラザホテル 富田 倉松氏

材料 (4人分)

レーズン入り いかめし

カリフォルニア・レーズン…………… 100g  
スルメイカ（八戸産）…………… 1はい  
もち米…………… 100g  
干貝柱（もどしたもの）…………… 30g  
調味料

A

紹興酒…………… 小さじ1  
醤油…………… 小さじ1  
カキソース…………… 小さじ1  
塩…………… 小さじ1/3  
胡椒…………… 少々  
上白糖…………… 小さじ1/3

煮汁

B

チキンスープ…………… 200cc  
醤油…………… 180cc  
上白糖…………… 100g  
塩…………… 大さじ1/2  
カキソース…………… 大さじ2  
酒…………… 30cc  
紹興酒…………… 30cc

作り方

レーズン入り いかめし

1. イカはふ等を取り袋状にする。
2. もち米、カリフォルニア・レーズン、貝柱を炒めAの調味料で味付け。
3. 1のイカに2のもち米を8分目ぐらいつめて竹串でとじる。
4. Bの煮汁で3を約50～60分煮る



## 干葡萄学両 葡萄口福小碟

レーズンに学ぶ II カリフォルニア・レーズンづくしの四種小皿もり  
レーズン入り いかめし ホタテのスモークサラダ仕立て レーズンドレッシング  
レーズンとフォワグラ入り つくね芋の蜂の巣作り レーズン風味の変わり松風

### 材料 (4人分)

#### ホタテのスモークサラダ仕立て —— レーズンドレッシング

A

カリフォルニア・レーズン  
(ペースト状) ..... 80g  
オリーブオイル..... 20cc  
サラダ油..... 60cc  
ワインビネガー..... 10cc  
酢..... 10cc  
紹興酒..... 10cc  
塩..... 適量  
胡椒..... 適量  
ホタテ (むつ湾産) ..... 4コ  
エンダイブ、パプリカ、  
玉ネギ、赤ピーマン..... 各少量

B

水..... 100cc  
紹興酒..... 30cc  
酒..... 30cc  
醤油..... 15cc  
ローリエ..... 1~2枚  
セージ..... 少々  
ネギ..... 少々  
生姜..... 少々  
三温糖..... 大さじ1  
黒胡椒..... 少々  
白胡椒..... 少々  
塩..... 小さじ1/2

C

桜チップ..... 20g  
米..... 10g  
ジャスミン茶..... 2~3g  
上白糖..... 小さじ1

### 作り方

#### ホタテのスモークサラダ仕立て —— レーズンドレッシング

1. ホタテはそうじしてBのソミュール液につけ込む。網に上げ風通しのよい場所に置く。
2. Cのスモーク材でくん製にする。
3. くん製としたホタテをカットし野菜をそえる。Aを合わせたドレッシングを周りからかける。



## 干葡萄学両 葡萄口福小碟

レーズンに学ぶ II カリフォルニア・レーズンづくしの四種小皿もり  
レーズン入り いかめし ホタテのスモークサラダ仕立て レーズンドレッシング  
レーズンとフォワグラ入り つくね芋の蜂の巣作り レーズン風味の変わり松風

### 材料 (4人分)

#### レーズンとフォアグラ入り

##### つくね芋の蜂の巣作り

カリフォルニア・レーズン…………… 40g  
フォアグラ…………… 40g  
塩…………… 少々  
胡椒…………… 少々  
つくね芋…………… 75g

##### A

合わせる

ラード…………… 30g  
うき粉…………… 30g  
片栗粉…………… 小さじ1  
熱湯…………… 45cc  
グラニュー糖…………… 10g  
イスパタ…………… 少々  
塩…………… 少々  
五香粉…………… 少々

#### レーズン風味の変わり松風

カリフォルニア・レーズン…………… 150g  
鶏ひき肉…………… 150g  
くわい…………… 3コ

##### A

大和芋（すりおろしたもの）…… 25g  
卵…………… 1/3コ  
ラード…………… 20g  
片栗粉…………… 大さじ1

##### B

塩…………… 小さじ1/2  
胡椒…………… 少々  
醤油…………… 大さじ1  
紹興酒…………… 少々

### 作り方

#### レーズンとフォアグラ入り

##### つくね芋の蜂の巣作り

1. カリフォルニア・レーズン、フォアグラはみじん切りとし、塩、胡椒で味を整え餡とする。
2. つくね芋は蒸して裏ごしし、Aと混ぜ生地とする。
3. 1の餡（約20g）を丸め2の生地（約30g）で包み、約180度の油で揚げる。

#### レーズン風味の変わり松風

1. 鶏ひき肉、くわい（みじん切り）にAを入れ、Bで味を付け混ぜる。さらにカリフォルニア・レーズン（80g）を入れて混ぜる。
2. バットに1を入れ、上にカリフォルニア・レーズン（みじん切り）を置き、オーブンで蒸し焼きにする。