

第4回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

審査員特別賞



レーズン味噌、レーズンの衣揚げ、
レーズンのすしの盛り合わせ

和食でカリフォルニア・レーズンをこんな風に使ってみました。

灘萬 帝国ホテル店 大嶋 高幸

材料 (4人分)

黒豚のカリフォルニア・レーズン煮、
カリフォルニア・レーズン味噌焼

黒豚バラ肉の炊き地

黒豚バラ肉	1kg
水	1080cc
赤ワイン	540cc
上白糖	65g
濃口醤油	180cc
玉ねぎ	1コ
人参	1本
カリフォルニア・レーズン	200g

カリフォルニア・レーズン味噌

カリフォルニア・レーズン (赤ワインでもどし刻む)	100g
鉄火味噌	200g
上白糖	20g
みりん	72cc
卵黄	2コ
サラダオイル	少々
炒り松の実	少々

伊勢海老の
カリフォルニア・レーズン衣揚げ

伊勢海老	400g
白絞油	540cc
竜田地	
煮切り酒	180cc
濃口醤油	180cc
みりん	180cc
おろし玉ねぎ	36cc
おろし生姜	少々

レーズン衣

水	90cc
薄口醤油	18cc
薄力粉	80g
カリフォルニア・レーズン (乾燥させ刻む)	50g

スパイシーツナ、
カリフォルニア・レーズンロール

白飯	100g
鯖	40g
アボガド	1/4コ
カリフォルニア・レーズン (赤ワインでもどし刻む)	30g
マヨネーズ、とび子	少々

寿司酢

バルサミコ酢	180cc
赤ワインビネガー	90cc
上白糖	100g
塩	20g

づけ地

濃口醤油	180cc
煮切り酒	18cc
煮切りみりん	18cc
ハラペーニョ (刻む)	少々
ハバネロペッパー (刻む)	少々

あしらい

白髪ねぎ	少々
かな丸十	1本
そら豆 (密煮)	2コ
はじかみ (甘酢漬)	1本
白絞油 (かな丸十を揚げるためのもの)	





レーズン味噌、レーズンの衣揚げ、 レーズンのすしの盛り合わせ

作り方

黒豚のカリフォルニア・レーズン煮、—— カリフォルニア・レーズン味噌焼

1. フライパンにサラダオイルをひき、黒豚バラ肉に焼目をつけ、熱湯で油をぬく。その後、ため水に入れて洗い、水を拭き取り、適度な大きさに切る。
2. 黒豚バラ肉を切ったものと黒豚バラ肉の炊き地を圧力鍋に入れ、20分炊き、黒豚のカリフォルニア・レーズン煮を作る。
3. 京桜味噌、上白糖、みりんを鍋で練り、一度冷まし、卵黄を入れて練り上げ、鉄火味噌を作る。赤ワインで2時間もどしたレーズンを刻み、鉄火味噌と混ぜ、レーズン味噌を作る。
4. 黒豚のレーズン煮の水分を拭き取り、備長炭で焼き、レーズン味噌を塗り、炒り松の実を盛り、備長炭で焼き目をつける。

伊勢海老の カリフォルニア・レーズン衣揚げ ——

1. 伊勢海老を身出しし、包丁して、竜田地に10分漬け、レーズン衣をつけて170℃の白絞油で揚げる（衣に使用するカリフォルニア・レーズンは、カリカリに乾燥させたものを使用）。
2. 伊勢海老の頭の先を包丁し、塩、酢を少々入れてボイルし、あしらいとする。

スパイシーツナ、 カリフォルニア・レーズンロール ——

1. 米を炊き、白飯100gに対し寿司酢10ccを合わせ、寿司飯を作る。
2. 鮪を包丁し、づけ地に10分漬け、鮪づけにする。
3. アボガドを包丁する。赤ワインで2時間もどしたレーズンの水分をよくとる。
4. 巻きすにぬれさらしを敷き、寿司飯を広げ、鮪、アボガド、もどしたレーズンを並べ、マヨネーズをのせて巻き、上りにとび子をまぶす。
5. あしらいとして、白髪ねぎ、白絞油で揚げたかんな丸十、はじかみ甘酢漬、そら豆密煮を盛る。