

食物科調理部×地元企業

大垣産椎茸のオリジナルレシピを開発

大垣産椎茸を使ったオリジナルレシピの開発依頼を受け、食物科調理部1，2年生が研究し、完成したレシピ集（別添）を贈呈しました。

■日時：平成31年2月20日（水）午後4時

■場所：本校 調理実習室



（株）ゼロックス ベジファームおおがき様にオリジナルレシピ集を贈呈する様子



水の都大垣の水を使い、モーツァルト農法により菌床で育てられたおおがき椎茸。

温度と湿度が徹底管理され、完全無農薬栽培で育てられた高品質の椎茸は、肉厚でうま味が豊富な上に、ジューシーさが特徴です。

提案した椎茸料理



椎茸のおしゃれなおもてなし料理
「鶏団子のしいたけ包み」

野菜がたくさん入った鶏団子を椎茸のスライスで巻き、揚げた料理です。椎茸はだし汁で煮てあります。おろした柚皮の風味が生きています！



ジューシーな椎茸の美味しさを生かした料理
「アスパラガスと肉詰めしいたけの串焼き」

一見、普通の串焼きですが、笠椎茸の肉詰めがジューシーでボリューム満点！甘辛のたれがよく合う一品です。



夏でも食欲が増す美味しさ
「パリパリそうめん」

パリパリに揚げ焼きにしたそうめんの食感と椎茸たっぷりのピリ辛のそぼろがよく合います。椎茸がちょっぴり苦手な人でも大丈夫かも？！



子どもも喜ぶ！うずらの卵がかくれんぼ
「しいたけ帽子のスタッフドエッグ」

ポークハンバーグに椎茸の帽子を乗せてオシャレに仕上げました。ハンバーグの中にはウズラの卵がかくれんぼ！会話が弾む一品です。