

レシピ【recipe】

女性部名	吉浜漁協女性部	
出品料理	メニュー名	2色のほたてのふわふわすり身汁
	主な県産水産物	ホタテガイ、ワカメ
レシピ	<p>《材料》 4人分 ホタテ大4枚(200g)、塩蔵ワカメ4g、豆腐1/2丁、大根70g、人参20g、ねぎ20g、卵1/2個(25g)、味噌：大さじ1と小さじ2(30g)、塩：小さじ1と1/2(9g)、片栗粉：大さじ1/2(5g)、薄口醤油：大1と1/2(27g)</p> <p>《調理法》</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ホタテを貝から外し、貝柱とヒモとその他(ウロは除く)に分ける。 ② 貝柱は細かく刻む。ヒモは荒目のネットで白くなるまで揉み、ぬめりを取った後クッキングペーパーで水分を取り、細かく刻む。 ③ 大根は厚さ2mmの半月切り、人参は厚さ1mmの半月切り、葱は2mmの斜め切り、豆腐は三角形に切り準備する。塩蔵ワカメは水洗いし、みじん切りにする。 ④ 鍋に1.2ℓの水、ホタテの貝柱とヒモを除いた部分、大根、人参を入れ火にかける。 ⑤ 細かく刻んだホタテ、ヒモはペースト状になるまでミキサーにかける。半分はみじん切りにしたワカメを入れ同様にミキサーにかける。 ⑥ すり鉢にそれぞれをあげ、味噌、卵、片栗粉、塩を入れ、混ぜ合わせる。 ⑦ 大根、人参が柔らかくなったら、2種類のすり身をスプーンで形どりながら鍋の中に入れ、中まで火が通ったら、薄口醤油、塩で味をつける。豆腐と葱を加え、器に盛り付けて完成。 	
想定販売価格	200円/1杯	
メニューコンセプト(アピールポイント)	<p>震災後復活した養殖ホタテとワカメ。 当漁協の販売高の多くを占めるこの2つを、浜の母ちゃんならではのアイデアで、綺麗な2色のすり身にしました。 1つのすり身はホタテの甘みを存分に味わうことができ、もう1つはホタテとワカメを混ぜ合わせることで、見た目も綺麗な緑色のすり身になりました。 口の中に入れるととろけてしまいそうなほどのふわふわの食感と、2色のすり身の味の違いも楽しむことができる一品となっております。</p>	

