

味 穂

みかん
Mi-kan

味の歳時記

—大阪府

北新地 穂の河



あの時 あの人
（日本調理師連合会を作った人達）

9

September 2015
長月

旬のヒント

華王殿

松下 正徳

料亭旅館 人丸花壇

秋川 豊

ホテルセントノーム京都

京料理 山水

北庄司 安則

ザグランリゾート

プリンセス有馬

岡山 雄太

ベルクラシック神戸

西森 義光

味の饗演

宝塚ワシントンホテル

日本料理 島家

上野 研二

割烹 堂島

迫本 哲夫

KKRホテル金沢

鈴木 正司

頂点に挑む

割烹 いちはな

青木 一郎

京湯元ハトヤ瑞鳳閣

北島 健登



ザ グラン リゾート プリンセス 有馬
副料理長 岡山 雄太

栗金団 無花果
変わり揚げ
萩薯蕷揚げ
寄せ銀杏
すすき牛蒡
公孫樹煎餅
煎塩 レモン

揚物



■ 作り方

- ①無花果の皮を剥き、8つに切り出す。
- ②栗を蒸し、裏漉しして練り上げ、ホワイトソースを加え、砂糖、塩で味を調える。
- ③紫芋は小さく切り、蒸して裏漉し、練り上げる。
- ④①、②、③を巻き簾に重ね合わせ、形よく巻き、小麦粉、卵白を付け、あられを付けて揚げる。
- ⑤山芋を搗りおろし、真薯の素と混ぜ合わせ、小豆（戻す）、枝豆（茹でる）、車海老（茹でる）を入れ、丸く形を取り、蒸してから白扇粉で揚げる。
- ⑥銀杏を色出しし、4つ切りにし、少量の片栗粉と卵白を混ぜ合わせ、巻き簾で形を整えて蒸し、切り出して揚げる。
- ⑦牛蒡は細く千切りにし、みじん粉を付けて重ね合わせ、すすきに見立てて素揚げする。
- ⑧公孫樹煎餅は丸十を薄く切り、よく水に晒し、公孫樹に型抜きし、色粉で色を付け、水分をよく切り、揚げる。

■ ポイント

- ①栗をペースト状にして、味を調える際に、ホワイトソースを加える事により、コクが出て、栗の旨味が引き立つ。
- ②栗金団 無花果の変わり揚げを揚げる際に、無花果に火が入らないように揚げる。

◇ワンポイント・メッセージ◇

きれいに巻かれた変わり揚げに感心しました。ホワイトソースが使われたことで中身はもちりと、外はカリッと仕上がっており、2つの食感を楽しみながら学ばせていただきました。きれいな寄せ銀杏や公孫樹煎餅には初秋を感じました。

材料(4人分)

無花果	100g	(真薯の素)
栗	300g	播り身 500g
紫芋	80g	昆布出汁 270cc
山芋	50g	卵黄 1個
牛蒡	30g	サラダ油 180cc
みじん粉	適量	
銀杏	60g	(白扇衣の割合)
片栗粉	適量	餅粉 7
卵白	適量	コーンスターチ 3
丸十	70g	水 適量

(ホワイトソース)

小麦粉	100g
バター	100g
牛乳	500cc



〈5月19日(火)～21日(木) インテックス大阪にて開催〉

「第4回 関西ホテル・旅館産業展」 ダイジェスト

5/20
(水)



(一社)日本調理師連合会 幹事長専務理事 山崎良信が養殖販売している「山崎眞鯛」のブースの様子



会場の様子



会場にて



日本料理コンテスト会場の様子



日本料理コンテスト審査員



日本料理コンテスト審査の様子



日本料理コンテスト審査の様子

一般社団法人 大阪府技能士会連合会 会長賞



ザ グラン リゾート 有馬
No.042 木原 俊氏

大阪府職業能力開発協会 会長賞



京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
No.041 中村 健治氏



武田尾温泉 紅葉館 別庭 あざれ 茶寮心
No.044 浜田 英輔氏



旬彩 旨魯
No.043 森下 明彦氏

大阪日日新聞・株式会社 新日本海新聞社 社主賞



光林坊
No.046 北村 泰裕氏

一般社団法人 日本調理師連合会 会長賞



武田尾温泉 紅葉館 別庭 あざれ 茶寮心
No.045 池田 丈治氏