

花美蔵通信 Vol.15

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

朝夕冷え込む季節になりましたが、皆さまお身体変わりなくお過ごしでしょうか。

日頃から弊社の商品をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。

白扇酒造では秋のみりの仕込みが終わり、厳しい寒さの到来とともに、本格的に清酒の製造が始まりました。

全国的な大雨の影響で酒米の心配をしていますが、無事に新米も届き、今年一番のお酒を造ることができました。

お酒がますますおいしくなる季節、皆さまぜひ新酒をお楽しみ下さい。

これから一段と寒さが厳しくなっています。皆様どうぞお身体ご自愛ください。



アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>

白扇酒造株式会社
 加藤祐基



食道やまの

鍋一つでできるプロの味

今回のレシピも前回同様、鍋で簡単に作れるものをご紹介します。スーパーにある食材に三年熟成本みりんを使って、ワンランクアップした料理になるように工夫をしてみましたので、自宅でぜひお試しください。

「食道やま」
 店主：やま

肉じゃが



材料(3~4人分)

人参…………… 1本 三年熟成本みりん…200cc
 じゃが芋…………… 3個 薄口醤油…………… 70cc
 玉葱…………… 1個 濃口醤油…………… 30cc
 豚小間肉… 250gくらい 砂糖…………… 120g
 水…………… 800cc 胡椒…………… 少々

作り方

- ① 人参は一口大に切り、10分程下茹でする。じゃが芋、玉葱、豚小間肉も一口大に切る。
- ② 材料を全て鍋に入れて火にかける。
- ③ 煮立ってきたらアクをすくい、キッチンペーパー等で落し蓋をして中火で30~40分煮る。

三年熟成本みりんを使うと、時間をかけて煮込んでも煮崩れしにくいので料理の仕上がりがキレイな上、味がしっかり染み込みます。青物等があれば、一緒に盛ると見た目にも美しいですよ。



茹で茄子の肉味噌がけ



材料(3~4人分)

茄子…………… 2本 三年熟成本みりん… 50cc
 パプリカ…………… 半分 酒…………… 10cc
 しめじ…………… 半分 味噌(赤)…………… 50g
 豚ミンチ …… 200g 砂糖…………… 40g
 玉葱 …… 70g(約1/2個) 一味…………… 少々
 [A] 白葱 …… 1本 豆腐…………… 半丁
 生姜 …… 20~30g 薬味葱…………… 少々
 ※全てみじん切りにする。

作り方

- ① 茄子は棒状に切り水にさらす。パプリカも同様に切り、しめじはバラバラにほぐす。
- ② 鍋に多めの湯を沸かし、茄子、パプリカ、しめじを一緒に2分程茹でる。茹でたら薄めの塩水(分量外)に入れて冷ます。
- ③ [A]を全て鍋に入れて混ぜながら中火にかけ、グツグツと10分程煮たら冷ます。
- ④ ②の野菜を軽く絞って、豆腐と一緒に皿に盛りつけ③の肉味噌をかける。仕上げに薬味葱をのせたら完成。

肉味噌は肉の風味が際立つ仕上がりになるよう味付けしました。ここに葱を足せば美味しい葱味噌になりますよ。茄子以外にも、ふるふき大根にけるなど他の野菜でのアレンジも試してみてくださいね。



小豆とさつまいものようかん



材料(4~5人分)

干小豆…………… 150g 砂糖…………… 50g
 さつまいも …… 350g 塩…………… ひとつまみ
 三年熟成本みりん…140cc 棒寒天…………… 1/2本(4g)
 ※粉寒天でも可。

作り方

- ① 下ごしらえをする。小豆は洗切りを2回して水煮に、さつまいもは皮を剥いて2cm程の筒切りにしたら串が刺さる柔らかさまで茹でる。水を捨てたらそのまま鍋の中で漬す。
- ② 三年熟成本みりんを鍋に入れ、強火で煮切る。
- ③ 煮切ったところで火を弱め、①を入れて混ぜる。さらに砂糖、塩、寒天を加え、混ぜながら5分程煮る。
- ④ 好みの型に流して冷ます。

三年熟成本みりんが小豆の甘みを引き出してくれて、優しい味わい。緑茶との相性も抜群です。簡単なものにお茶会で出しても恥ずかしくないような、上品な味に仕上がります。



白扇酒造 蔵元



三年熟成本みりんの特徴

三年熟成本みりんは、砂糖とは全く違うまろやかでクセのない上品な甘さです。魚を調理する際は生臭さをうまく消すマスキング効果がある上、料理に照りを出してくれるので、冷めても鮮やかでおいしいような見た目が消えることがありません。また野菜も煮崩れしにくいので、煮物も美しく仕上げることができます。

食道やま

趣ある店内で、出来立ての料理、こだわりのお米と美味しいお酒を。ご主人の人柄にも癒される、隠れ家的料理屋です。

所：関市下有知187 TEL：0575-24-2225
 時：11:30~14:00、17:30~20:00
 休：火曜、第3水曜 ※予約がおすすめ。

