

心も体も  
ほっこり温まる

# 屠蘇酒 アレンジレシピ

お料理に —いつものお料理に美味しいスパイス—



## ぶりの屠蘇照り

【材料】4人分

ぶり	4切れ
塩	適量
片栗粉	大さじ1
○醤油	大さじ3
○福来純料理酒	大さじ3
○屠蘇酒	大さじ5
○きび糖	大さじ1と1/2

【作り方】

- 1 ぶりに塩をふって10分おき、出てきた水分をふき取って片栗粉を薄くまぶす
- 2 ○を混ぜておく
- 3 火をつける前のフライパンに油をひき、ぶりの皮目を下にして並べて蓋をして火をつけて中火で焼く
- 4 パチパチ音がしたら1分半位焼いて蓋をとり、焼き目がついてきたらひっくり返してもう片面も焼き目をつけて余分な脂をふき取る
- 5 弱火にして②を加えて再び中火にしてタレを煮詰めてぶりにからめる



## 豚の屠蘇生姜焼き

【材料】4人分

生姜焼き用豚ロース	300g
小麦粉	適量
△生姜	1かけ(すりおろす)
△鮎色たまねぎ(パウチ)	100g
△醤油	大さじ2
△福来純料理酒	大さじ2
△屠蘇酒	大さじ3

【作り方】

- 1 △を混ぜ合わせる
- 2 肉に粉を茶こしなどで薄くふる(片面だけ)
- 3 フライパンを火にかけて油をひき、肉を粉をふった面を下にして中火で焼きはじめ、両面を焼いて取り出す
- 4 フライパンの余分な脂をふき取って火を弱めてから①を入れて強めの中火で煮詰めて③の肉をもどしてからめる



## かぼちゃの屠蘇焼き

【材料】4人分

かぼちゃ	250g
▲醤油	大さじ1
▲屠蘇酒	大さじ2
ごま	小さじ2
油	適量

【作り方】

- 1 かぼちゃは5mm幅にスライスし、食べやすい大きさにカットする
- 2 ▲をまぜておく
- 3 フライパンに多めの油をひいて熱し、かぼちゃを柔らかくなるまで焼いて取り出しておく
- 4 余分な油をふき取り火を弱めて②を入れて中火で煮詰め、かぼちゃをからめてごまをふる

屠蘇酒の生薬

スイーツに —シナモン(桂皮)が大活躍!—



## ロイヤルほうじ屠蘇ティー

【材料】1杯分

屠蘇酒	50cc
加賀棒茶	6g
牛乳(豆乳)	200cc

【作り方】

- 1 屠蘇酒を鍋で半量まで煮詰めて屠蘇シロップを作る
- 2 別の鍋に牛乳(豆乳)を入れてふつふつしてきたら加賀棒茶を入れて弱火で沸騰させないように3分煮る
- 3 茶漉しでこしながらカップに注ぎ、屠蘇シロップをお好みの甘さに調節しながら加える



## りんごの屠蘇煮

【材料】4人分

りんご	1個
屠蘇酒	180cc
水	90cc
レモン汁	大さじ1

【作り方】

- 1 りんごは16等分して種を取り除く
- 2 鍋にりんごと屠蘇酒、水を入れて火にかける
- 3 煮立ったら落とし蓋をして15分弱火で煮る
- 4 りんごが柔らかくなったら落とし蓋をはずし、レモン汁を加えて更に5分煮る



## フレンチお屠蘇トースト

【材料】4人分

食パン(6枚切り)	4枚
卵	2個
牛乳(豆乳)	200cc
屠蘇酒	180cc
バター	20g

【作り方】

- 1 屠蘇酒は半分になるまで煮詰めて屠蘇シロップを作る
- 2 屠蘇シロップの大さじ3、卵、牛乳をよく混ぜて半分に切った食パンを片面5分ひっくり返して5分浸す
- 3 フライパンにバターを入れて弱火で熱し、バターがとけてきたら②の食パンをおき、蓋をして弱火で5分焼く
- 4 焼き色がついたら、裏面も蓋をして5分焼く
- 5 皿に盛り付けたら残りの屠蘇シロップをお好みでかける