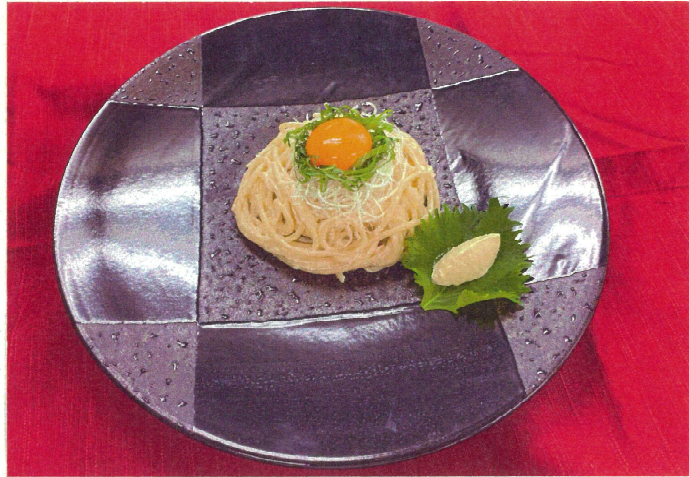


テーマ：新しい時代の“SHIN化”するレシピ ~あいちから~

※各枠の大きさは変更可。配置の変更不可。



タイトル  
和風醤油白パスタ

ふりがな すん そい ソース  
チーム名 Sun soy source

材料 (2人分)

- 玉ねぎ ... 100g
- しらす ... 60g
- パスタ ... 200g
- 本だし ... 2g
- 牛乳 ... 200cc
- 生クリーム ... 100cc
- 脱色たまご ... 20cc
- 脱色たまご(1時間)→生クリームチーズ ... 20g
- 〜トッピング〜
- 大葉 ... 5g
- 法師ねぎ ... 10g
- たまごしょうゆにつけたクリームチーズ ... 15g
- ラニニエッグ ... 黄身1つ

作り方

- ① オリーブオイルをひき、玉ねぎを炒める。  
※焦がさない。
- ② しらすを小粒で炒める。
- ③ 牛乳200ccと生クリーム100ccを混ぜて煮詰める。
- ④ 本だしを入れる。味を確認しながら脱色たまごを入れて、つけておいた、クリームチーズも入れる。
- ⑤ パスタをゆでて、①のソースにかからせる。
- ⑥ 大葉は細切りにし、法師ねぎは、白髪ねぎを作る。
- ⑦ パスタを盛り付け、白髪ねぎ、大葉をのせ、窪みに卵黄をのせる。近く、クリームチーズもトッピングして完成。

2人分の値段 800 円

※材料費は2人分で1000円以内です。

学校名

愛知県立岩津高等学校

参加者名 (3名)

※大会公式HP等における御名前の公表について、どちらかにチェックしてください。不可の場合、御名前の公表はいたしません。

鈴木 茉安 可 不可

谷本 夏菜 可 不可

松井 梨瑚 可 不可

いいともあいちネットワーク会員名 (企業名・生産者名等)

株式会社 ヤマシロ醸造  
(開発部) 藤本 智子

コラボの理由 (きっかけ、経緯、想い等)

テーマがSHIN化だと聞き、昔から今なお使われ続けている「たまごしょうゆ」に注目しました。ヤマシロ醸造さんを調べたところ、手間暇を惜まない努力と、工夫により年間1000アイテムを超える調味料を開発しており、「月見色たまご」という、おみ香りはそのまま、見た目を邪魔しない上品な色のたまごで、そんな色へと脱色する技術は、時代の需要をとらえたものだと思います。また、たまごは、醸造期間が長く、少しかたおなひとから国内生産量のわずか2%です。アミノ酸に富んだ味わいを提供し、時代を見越した開発路線で攻め続けている、貴重な「たまご」が愛知県にあり、昔ながらのたまごですが実は進化し続けている「たまごしょうゆ」。そんなたまごがぜひ全国に、世界に広まってほしいと思ってきました。

アピールポイント (例: どの部分が“SHIN化”したか。地産地消を意識してどのような食材を使用したか。等)

日本は昔、焼く煮るといった料理が主で主食は、肉魚でした。ですが、時代、世界々々がSHIN化すると共に、食もSHIN化してきました。昔では考えられなかった和える、発酵させたチーズ、パスタ、それらを使用し、さらに、愛知県の特産品、企業のSHIN化したたまごしょうゆを使い、新しいパスタを開発することができました。SHIN化したたまごしょうゆとは、色や香りはそのまま、味の色を邪魔しないすぐれた調味料です。そんな脱色たまごを最大限に活かすために、あえて、白色の食材を使用し、ベースを生クリームと牛乳でさらに白くしました。普通のたまごでは茶色になってしまう料理ですが、脱色たまごを使用することで、色を崩さず、和風しょうゆ白パスタに仕上げることが可能になりました。そこに愛知の特産品である、しらす、大葉、法師ねぎ、ラニニエッグも使用し、地産地消にもこだわりました。大葉、ねぎ、卵黄はトッピングに使っているため、パスタとからめて食べていたとより、一層おいしく食べていたのではないかと、たまごには、グルタミン酸ナトリウムが豊富に含まれており、肉魚には、イソニン酸が含まれています。だから普通の醤油よりも、相乗効果が得られるので愛知のしらすをたっぷり使用しました。パスタの隣には、たまご1時間つけたクリームチーズを、日本と海外の樹打合わせも入れてみました。一時代前は、食べて楽しむ料理が多かったと思います。ですが最近では、味だけではなく、写真映えといった料理と新化してきていると思います。私達は、その新化の時代に乗り、トッピングに卵黄を乗せました。割って食することで黄身が溶け出る姿は、写真映えを狙って作りました。私たちの料理を見てたまごのみなさんの「ん」が果敢とほほほです。この機会を通して今まで知らなかった愛知の素晴らしい産品を知ることができ、だから私達の方で愛知の魅力を、全国、世界へと、SHIN化してほしい、という思いを込めて作りました。