

# 第2回畜産物調理体験教室

平成22年度12月10日（金）富山県民会館料理室にて、第2回畜産物調理体験教室を開催しました。

【参加人数】 26名（一般消費者）

【講師】 名鉄トヤマホテル 洋食部料理長 高松 康弘 氏

【内容】

◇ 畜産物についての講義

◇ 調理体験 テーマ 「県産畜産物を使った西洋料理レシピ～魅惑のフレンチ～」

【体験風景】

あいさつ

レシピの説明。みなさん真剣です。



富山県の銘柄ポーク城端むぎやポークを使用。

役割分担をして、テキパキ作業しています。



フレンチを作るのは初めてだけど、手際がいいのはさすがといった感じです。

デザートが出来上がりました。



試食前の風景。  
みなさん食べるのが楽しみです。

お味はいかがですか？  
とてもおいしいと評判でした。



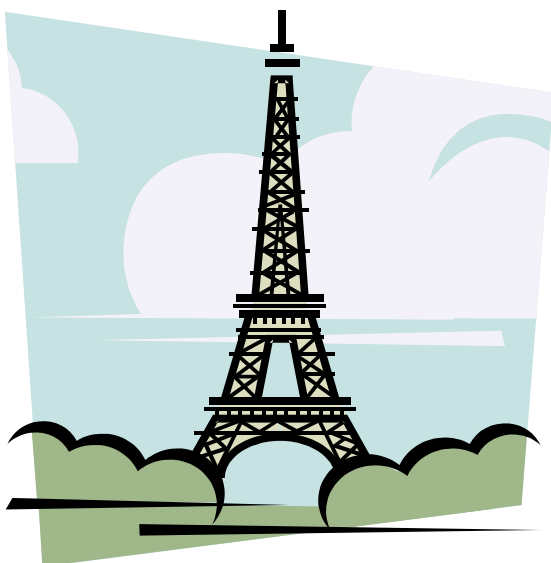
フレンチ 3品完成！！  
家庭でも作りやすいレシピでした。

おいしい料理を食べながらのおしゃべりも楽しみのひとつ。



【 レシピ紹介 】

	メイン畜産物	メニュー
1	城端むぎやポーク 肩ロース肉	とやまポークのシャンパロン風
2	県産和牛 とやま牛もも肉	とやま牛もも肉のタタキ風 カルパッチョ 赤ワインフレーバーヴィネガー
3	牛乳・卵	富山米のプディング 苺のコンフィチュール添え



## Côte de Porc Champvallon

<とやまポークのシャンバロン風>

材料 4人前

とやまポーク 肩ロース	120g × 4枚
玉葱	1個
じゃがいも	2~3個
ニンニク(すりおろし)	適量
タイム	少々
チキンブイヨン	400cc
バター	100g
サラダオイル	少々
塩、コショウ	少々



作り方

1. 肩ロース肉は筋に切り目を入れ、塩、コショウをする。
2. 玉葱を半分に切り薄切りにする。
3. フライパンにサラダオイルを入れ、1の肩ロースを両面がきつね色になるように焼く。
4. 玉葱をバターで炒める。途中でニンニクのすりおろしを入れさらに炒め、しんなりしたらバットにあげ冷ます。
5. じゃがいもは皮をむき、透き通るくらいに薄く切る。(そのまま洗わずにバットに入れる)。
6. 5に4の玉葱のソテーを加え平らに広げ、全体に塩、コショウをする。  
じゃがいもと玉葱を混ぜ合わせ、手ですり込むようにして味をしみ込ませる。  
水分が出てきたら、手で絞って水分を取る。
7. グラタン皿にタイムと3の肉を入れ、肉が隠れるように6をしっかりとせる。  
温めたチキンブイヨンを入れる。
8. 7の表面に溶かしバターをハケで塗り、220℃のオーブンで約40分間焼く。
9. お皿に取り分ける。



お皿に盛り付ける前は、このような状態です。

## Tranche de Bœuf Cru. Vinaigre de Vin Rouge aux épices

くtoyama牛もも肉のタタキ風カルパッチョ 赤ワインフレーバーヴィネガー>

### 材料 4人前

富山県産牛のもも肉	200g
マスタード	適量
黒粒コショウ	適量
赤ワインヴィネガー	50cc
くるみオイル	60cc
醤油	40cc
塩、コショウ	少々
ロケット菜	少々
パルメザンチーズ	適量



### 作り方

1. 牛もも肉は、筋や脂を取り除く。
2. 肉全体に塩をし、さらにマスタードをハケで塗る、その上に粗く潰した黒粒コショウをまぶし、アルミ箔で包み込む。
3. 2をフライパンで肉の前面をまんべんなく焼く。  
粗熱がとれたら冷凍庫で半冷凍の状態にする。
4. 赤ワインフレーバーヴィネガーを作る。  
赤ワインヴィネガーと醤油をボールにあけ、ホイッパーで攪拌しながらくるみオイルを加える。
5. 3のアルミ箔をはがし、半冷凍の状態で薄く切り分け、お皿に広げるように盛る  
4をハケで全体に塗る。
6. ロケット菜とパルメザンチーズを添える。

## Pudding au Riz, Confiture de Fraise

<富山米のプディング 苺のコンフィチュール添え>

材料 4人前

### A 米のミルク煮

富山米	100g
水	500cc
牛乳	250cc

### B アングレーズソース

卵黄	60g (3個)
グラニュー糖	50g
牛乳	250cc
バニラエッセンス	適量
ブランデー	少々

### C 苺のコンフィチュール

苺	100g
グラニュー糖	50g

飾り用

レーズン・ミント・シナモンパウダー

※冷やし固めたアレンジバージョン→



作り方

1. Aの材料で米のミルク煮を作る。  
米を軽く洗い、水と牛乳を入れ柔らかく煮る（約20分）。  
ザルにあけ水分をよくきる。
2. Bの材料でアングレーズソースを作る。  
ボールに卵黄とグラニュー糖を合わせホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。  
鍋で温めた牛乳を少しずつ加え混ぜ、鍋に戻し中火でとろみがでるまで煮る。
3. 富山米のプディングを作る。  
2のアングレーズソースが温かいうちに1の御飯、ブランデー、バニラエッセンスを加え、しばらくおいて御飯にソースを吸い込ませたのち冷蔵庫で冷やす。
4. Cの材料で苺のコンフィチュールを作る。  
苺は、ヘタを取り半分にカットしグラニュー糖をまぶしておく。  
鍋に入れ強火で焦がさないように一気に煮つめる。
5. 盛り付ける。  
器に苺のコンフィチュールを敷き、富山米のプディングを盛り。  
レーズン、ミントを飾り、シナモンパウダーをふる。