

令和5年度「オール三重プロジェクト事業」アレンジレシピ一覧

(別紙2)

アレンジレシピ名	写真	レシピの概要	事業者 [食材]
参加事業者の商品を使った新たなアレンジレシピ			
① ソルティ檜サワー		<p>優しい檜の香りがし、口を含めば弾ける泡とともに爽やかな木の風味が広がる商品なので、くせのないお酒をベースにしたサワーでシンプルに檜を感じることができます。ハイボールにすればウイスキーの樽香と絶妙にマッチします。</p>	<p>伊勢商人株式会社 [HINOKI SPARKLING WATER]</p>
② 米粉生地 餡子バターピザ 伊勢茶粉末入り		<p>米粉のピザ生地を使い、トマトソースの代わりにつぶあんを塗り、バターを乗せて焼き、伊勢茶の粉末を振りかけたレシピです。伊勢茶の風味でブラッシュアップされた味わいです。</p>	<p>伊勢製餡所株式会社 [つぶあん]</p>
③ 汁なし担々伊勢うどん		<p>たれを絡めて食べる伊勢うどんを汁なし担々麺にアレンジしたレシピです。豚挽肉を香ばしく炒めた肉味噌とすりごま、ごま油を伊勢うどんに絡め、パクチーをのせています。ラー油を加えれば大人の味わいになります。</p>	<p>有限会社かいだ食品 [伊勢うどん]</p>
④ 三重の魚の新姫オイル蒸し		<p>熊野市特産の新姫を白身魚のシンプルなホイル蒸しの仕上げにギュッとひと絞りにしたレシピです。新姫は料理の風味づけに使っても素晴らしい食材で、香り高く爽やかな酸味が食欲を一層増進させます。</p>	<p>有限会社熊野薬草園 [新姫]</p>
⑤ 鹿肉ミートボールの甘辛つくね焼風		<p>三重県内で捕獲された野生の鹿肉を原料の50%使ったつみれをミートボールにアレンジしたレシピです。フライパンでこんがり焼き目を付け、醤油、みりん、酢をあわせてあんかけにしたたれを絡めています。</p>	<p>株式会社サンシヨク [鹿肉のつみれ]</p>
⑥ 白身魚とカツオ節の炊き込みご飯		<p>魚のおかずとの相性を考えてブレンドした「魚に合う米」に、白身魚を塩と酒のみで炊き込み、カツオ節を加えたレシピです。炊き立てを口に運ぶと、カツオ節がふわりと香る優しい味わいです。</p>	<p>有限会社世古米穀店 [魚に合う米]</p>
⑦ 牡蠣の佃煮のリゾット		<p>佃煮のよさを損なわずにアレンジした和洋がコラボしたレシピです。牡蠣の旨みが凝縮されている佃煮自体には手を加えず、洋風のリゾットにトッピングしました。牡蠣とチーズの組み合わせが秀逸で、ワインと合わせたくなるひと品です。</p>	<p>タイヨウ水産 さじべ屋 [牡蠣の佃煮]</p>

令和5年度「オール三重プロジェクト事業」アレンジレシピ一覧

(別紙2)

	アレンジレシピ名	写真	レシピの概要	事業者 [食材]
⑧	タリアータ		ロースより手頃でほどよく脂があり、松阪牛のおいしさを存分に堪能できるイチボを使い、タリアータに仕上げたレシピです。蜂蜜とバルサミコ酢のソースとバルミジャーノチーズとともに味わい、肉の味をダイレクトに感じることができます。	株式会社TANKUS (田中精肉店) [松阪牛イチボ]
⑨	新姫の海鮮塩鍋		伊勢海老や牡蠣、ヒオウギ貝など三重が誇る魚介類の数々をリキッドフリーズシステム凍結させ、解凍すると驚きの鮮度で蘇る鍋セットをシンプルな塩スープで味わうレシピです。仕上げに熊野薬草園が扱う新姫を搾ります。	株式会社TA西村 [鍋セット]
⑩	お酢でさっぱり白麻婆豆腐		黒酢だが透明に近い優しい色を活かして、白麻婆豆腐にアレンジしたレシピです。「この料理に黒酢を使っている？」という意外性が楽しく、色は優しいが深みのある味わいの玄米黒酢が、料理の旨みをしっかりと支えています。	株式会社トーイー (MIKURA Vinegary) [玄米黒酢「玄」(しずか)]
⑪	鶏飯風いなり寿司		「結びの神」を使い、惣菜コーナー向けのいなり寿司にアレンジしたレシピです。「結びの神」は冷めてもおいしく、いなり寿司にぴったり。詰めるご飯は具だくさんの鶏めしにし、食べごたえ十分です。	株式会社ミエライス [結びの神]

◆上記のほか、「食のお三重参り2024」(株式会社ワールド・ワン各店舗 2月中旬～3月中旬)において、参加事業者の商品を使ったアレンジレシピ料理(12レシピ)を提供予定です。詳細は決定次第、株式会社ワールド・ワンのホームページに掲載されます。
[ワールド・ワンホームページ] <https://www.world-one-group.co.jp/>