

諸塚の旨味ギュギュッとスープ 山菜のフランと共に		考案者	甲斐 千晶氏
		ジャンル	創作
材料 (4人分)	材料価格合計 1,500 円 ※4人分 総額2,000円以内	作り方	調理所要時間 時間 50 分 ※2時間以内。但し、乾物の戻し時間は除く
材料<規格・姿> 数量 単位		①	フランを作る。椎茸と筍は別々に戻しておく
乾燥椎茸 15 g	◇スープ	②	フラン液の材料を全て混ぜ合わせ漉しておく
乾燥筍 10 g	栗 正味 30 g	③	戻した椎茸は軸を除き、2〜3ミリにスライスする
バター 10 g	玉ねぎ 60 g	④	生椎茸は石づきを除き、微塵切りにする。軸は手で細かく裂き、180度の油でさっと素揚げする。
生椎茸 20 g	バター 10 g	⑤	筍は5ミリ角に切る。
ぜんまい水煮 20 g	椎茸の戻し汁 300 g	⑥	ぜんまいは1センチの長さに切り、干し椎茸、生椎茸、筍と共に塩少々とバターでじっくり炒める。
◇フラン液	生クリーム 30 g	⑦	炒めた干し椎茸を直径5センチの型に敷き詰め、微塵切りにした生椎茸、ぜんまい、筍を入れる
鶏卵 1 ケ	米 30 g	⑧	フラン液を流し込み、蒸し器で10分〜15分程蒸す
豆乳 50 g	味噌 10 g	⑨	スープを作る。玉ねぎを繊維に逆らって薄切りし、バターで炒める。
生クリーム 50 g	塩 少々	⑩	栗を茹でて渋皮まで剥き、椎茸の戻し汁、米と共にペースト状になるまで潰しながら煮る
塩 1.5 g	白胡椒 ひとつまみ	⑪	⑨と⑩を合わせてミキサーにかけ漉し、生クリームと味噌を加え、塩胡椒で味を整える。密閉容器に入れて良く振り、表面に泡が立つようにする。
白胡椒 ひとつまみ	◇トッピング	⑫	器に型から取り出したフランを乗せ、スープを流す。
	ナツメグ ひとつまみ	⑬	器の淵に黒胡椒、ナツメグ、パプリカパウダーを散らし、中央に揚げた椎茸の軸を乗せる。
	黒胡椒 ひとつまみ		
	パプリカパウダー ひとつまみ		
アレンジ例 コツなど	食べるスープというコンセプトで、洋風茶碗蒸し入りスープにアレンジしました。干し椎茸の戻し汁はスープに利用しますが、筍はえぐみが出るため具材のみを使用し、食感を生かしています。スープは口当たりを柔らかくするため、表面に泡を立てて注いでいます。		
アピール ポイント	諸塚の森の恵みをふんだんに使用しました。干し椎茸のしっかりとした弾力を型作りに、そして、その戻し汁の旨味と生椎茸の柔らかな食感をフラン生地にと使い分けをしました。椎茸の軸まで利用し、揚げた際のサクサクとした食感を、スープと共に楽しめるよう工夫しました。また、メインのスープには一般にスープとして利用することのない米や、特産の味噌を隠し味として使いました。椎茸と相性の良い栗、ナツメグでより深い味の表現を目指しました。		

完成写真

