

諸塚まるごとスープ				考案者	にし 西	とまり 智成 氏
				ジャンル	創作	
材料 (4人分)		作り方		調理所要時間 1時間		
材料<規格・姿>	数量 単位	材料<規格・姿>	数量 単位			
鶏がらスープ	600 cc	○チャーシュー		① チャーシューを作る。スライス肉を丸めてタコ糸で縛る。フライパンで焼き目を付けた後、「チャーシュー」の材料を鍋に入れ強火で沸騰直前まで熱した後、弱火で30分煮る。		
乾燥椎茸(2枚)	10 g	猪肉(バラスライス)	100 g	② ご飯を平らにした後、レンジにかけ水分を飛ばし、揚げ焼きでおこげを作る。食べやすい大きさに割る。		
卵	1 個	長ネギ	5 g	③ 戻した椎茸は1~2mm幅にスライスする。ほうれん草を塩・重曹をいれた熱湯で茹で、急冷しみじん切りにして卵と混ぜる。		
ほうれん草	0.5 束	生姜	10 g	④ 鶏がらスープに椎茸の戻し汁を入れ柚子胡椒を溶かす。軽く沸騰させて水溶き片栗粉を様子を見ながら入れる。程よいとろみがついたら、溶き卵を流し入れる。		
冷ご飯	200 g	水	400 cc	⑤ チャーシューを適当な大きさにスライスし、器におこげ・チャーシューを盛り付けスープを流し入れる。		
柚子胡椒	小さじ1~2	醤油	100 cc	⑥ チュイルを作る。材料を合わせフライパンで焼いて、器に飾る。		
水溶き片栗粉	適量	酒	50 cc			
塩	適量	はちみつ	50 g			
重曹	適量	○チュイル				
椎茸の戻し汁	小さじ2	スーパーウッドパウダー	2 g			
揚げ油	適量	小麦粉	10 g			
		サラダ油	45 g			
		水	90 cc			
		塩	少々			
アレンジ例 コツ など	チュイルの材料に杉の木を食用に加工した「スーパーウッドパウダー」を使用し、杉の香りを感じることで、森林浴をしている気分になれたらと思います。					
アピール ポイント	テーマは「自然との共生」です。諸塚村には多くの魅力があり、またそれを後世に残していくために様々な努力をされていると思いますが、地理的な条件もありその素晴らしい魅力を気軽に味わうことが難しいという課題もあるのではと考えました。そこで、このスープの中に諸塚村の魅力を詰め込み、多くの方に諸塚村をまるごと感じてもらえるようなスープを作りました。					

