

青じそピューレを使用した洋風焼万十と和風パイ



<材料>

青じそあん

- ・白あん 1kg
- ・青じそピューレ 120g
- ・水あめ（ハローデックス） 30g

<作り方>

<和風パイ万十>

パイ生地にしそあんを包みます。



<洋風焼万十>

カップに入れてオーブンで焼きます。



いちご大福 大葉味



今回は切り餅を使って簡単にいちご大福を作りましたが、もちろん白玉粉などでも作れます。おもちに大葉フレークを混ぜ込むことで大葉の風味とあんこの甘さ、いちごの甘酸っぱさが合わさってとてもおいしくなりました。

<材料>

4個分、400円位

A

- ・切りもち 120g
- ・水 少量

B

- ・砂糖 大さじ1
- ・大葉フレーク 大さじ1強

- ・あんこ 100g
- ・いちご 4個
- ・片栗粉 適量

<作り方>

調理時間 10分

- ①耐熱容器にもちとひたひたの水を入れレンジで1分半位加熱。
- ②柔らかくなったら、水を捨てBを加え混ぜる。
- ③手につかないよう片栗粉をふりかけ4等分し、あんこをそれぞれ包む。
- ④はさみで切り込みを入れ、いちごをのせる。

おきつね五平



創作いなりのおみやげ? 食べ歩きの来恩です。今回はいなり寿司の進化系としてなんと五平餅にお揚げさんをかぶせてしまいました! 天ぶらにしたのち甘〜い八丁味噌をたっぷり塗って仕上げに塩漬けの大葉をペタリとはったら甘くてしょっぱい大葉風味の効いたおきつね五平です。

<作り方>

1人前200円、調理時間5分

五平餅にお揚げさんをかぶせたのち天ぶら粉で揚げます。
甘みそを塗って大葉の塩漬けをペタリと貼り付けます。
辛子をお好みで召し上がり下さい。

お手軽シンおやき



<材料>

4人前、200円～250円

A

- | | |
|----------------------|------|
| ・炊きたてご飯
(茶碗2杯くらい) | 320g |
| ・大葉フレーク | 大1 |
| ・じゃこ | 大2 |
| ・卵 | 1個 |
| ・梅干し又は梅フレーク | 小2 |
| ・片栗粉 | 大1 |
| ・めんつゆ (2倍濃縮) | 大1 |
| ・サラダ油 | 大1 |

<作り方>

調理時間 30分

- ①全ての材料 (A) をボウルに入れ混ぜる。
すりこぎでつぶしもっちりしてきたら8個にわけろ。
- ②手に油をつけて①を円板状に整形し、フライパンの上に並べる。
- ③両面をこんがり焼く。

菜の花畑で食べたい『肉まん』



豊川の大好きな景色の一つは春の佐奈川。
菜の花をイメージし、豊川産の野菜たっぷりの2色の肉まんにしました。
みんなでお花見しながら食べたらいいな！

<材料>

5人前、800円程度

◇皮

- ・強力粉 3/4カップ
- ・薄力粉 3/4カップ
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・ぬるま湯 3/4カップ程度
- ・イースト 大さじ1/2
- ・砂糖 大さじ3/2
- ・塩 小さじ1/2
- ・サラダ油 大さじ1/2

※上記の材料を2つ分用意

- ・大葉パウダー 小さじ3
(ミル等でさらに粉碎したもの)
- ・カレーパウダー 小さじ3
(着色用として)

◇具

- ・豚ひき肉(粗びきが好き) 300g程度
- ・白菜(高菜で代用可) 2~3枚
- ・人参 3cm程度
- ・しいたけ 1枚
- ・刻み昆布(お好みで)
ポキポキ折って大さじ1程度
- ・コショウ 少々
- ・オイスターソース 大さじ2
- ・醤油 大さじ1
- ・ゴマ油 大さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・すりおろした生姜 小さじ1
- ・大葉パウダー 小さじ2

<作り方>

調理時間 2時間

◇皮 大葉とカレー用は別々に作る

- 1.強力粉・薄力粉・ベーキングパウダーと大葉パウダーまたはカレーパウダーをボウルに入れて混ぜておく
- 2.ぬるま湯にイースト・砂糖・塩・サラダ油を入れ、①に入れ練る。耳たぶくらいの柔らかさにする。
柔らかい場合は、小麦粉(分量外)で調整。
- 3.暖かいところで1時間程度、発酵させる。2倍程度に膨らませる。
- 4.ガスを抜き、打ち粉をして8等分にする。

◇具(ビニル袋の中で混ぜると楽ちん)

- 1.野菜は細かく刻んでおく
- 2.ひき肉を練り、調味料をいれてよく混ぜる。
①の野菜と大葉パウダーも混ぜる。

◇具を皮で包む

- 1.皮を手でのばし、具を包む
- 2.蒸し器にクッキングシートを敷き、大葉とカレーの皮でそれぞれ包んだものを交互に並べる。大葉4個+カレー4個=8個の状態を2組出来上がる分量です(蒸し器によって余る場合もあります)
- 3.蒸し器で10分程度蒸したら完成。お好みで大葉パウダーをかけて出来上がり。

若鶏むしがっつり大葉ソース添え



低温調理した若鶏とり肉に豊川産の大葉を使用したドレッシングをたっぷりかけていただきます。

<作り方>

1人前200円、調理時間2時間程度

若鶏を低温調理で蒸す。

しそピューレを利用し、醤油、酢などで味をととのえる。

地産の野菜などと一緒に盛り付ける。

青じそピューレを使用した洋風焼万十と和風パイ



<材料>

青じそあん

- ・白あん 1kg
- ・青じそピューレ 120g
- ・水あめ（ハローデックス） 30g

<作り方>

<和風パイ万十>

パイ生地にしそあんを包みます。



<洋風焼万十>

カップに入れてオーブンで焼きます。



大葉のクッキー・三種詰め合わせ



ティータイムに合う、大葉の香りのする甘みと塩味のクッキーです。

<材料>

8人前、600円

- ・バター 100 g
- ・砂糖 60 g
- ・小麦粉 190 g
- ・卵黄 (L) 1個
- ・大葉 12~15枚
- ・粉砂糖 大さじ2

A

- ・小麦粉 50 g
- ・バター 10 g
- ・砂糖 3 g
- ・あら塩 1つまみ
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/3
- ・大葉フレーク 2 g
- ・ゴダチーズ 20 g

- ・牛乳 25 g

<作り方>

調理時間 2時間30分

- ①大葉を刻み、小さじ2の水とミキサーにかけ、茶こしで大葉ペーストと水分に取り分ける。
- ②ボールにバターを入れ、泡立器でクリーム状にし、砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- ③卵黄を加えて混ぜ、別のボールに1/2量を移し、一方に大葉ペーストを加え混ぜる。
- ④ふるった小麦粉を1/2量ずつそれぞれのボールに加え、粉気がなくなるまで切るように混ぜ、生地を1cm厚さに伸ばしてラップで包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
- ⑤プレーン生地と大葉ペースト生地を重ねて二等分し、一方は4cm幅に切り市松模様に組み合わせ、8mm厚さに切る。もう一方は8mm厚さに伸ばし、好みの型で抜く。
- ⑥160℃のオーブンで15分程焼く。
- ⑦粉砂糖大さじ2に、大葉ペーストから分離した水分小さじ1弱を混ぜ、アイシングを作り、冷めた型抜きクッキーに飾り付ける。
- ⑧ボールにAの材料を入れ、指でバターとチーズを細かくしながら混ぜる。
- ⑨牛乳を回し入れ、ざっくり混ぜたら、切って重ねるように2~3回くり返し生地をまとめ、1.5cm厚さに伸ばす。
- ⑩8等分に切り分け、200℃のオーブンで15分程焼く。

大葉ろまん



赤色のトマトスープの上に白色と緑色の丸型餃子を浮かべ、色鮮やかで可愛らしくしました。味、食感はもちろん良く、大葉をたっぷり使った香り豊かな一品です。また多種の食材を用い体に良い様々な栄養が摂れる様に工夫しました。

<材料>

3人前、820円

白色・緑色 各12個分

・小松菜	1/2袋
・小麦粉	220g
・片栗粉	40g
・サラダ油	12g
・大葉パウダー	大さじ1
・塩	5g
・湯	80ml
・キャベツ	120g
・玉ねぎ	1個
・しいたけ	8g
・豚ミンチ	65g
・醤油	3g
・生姜	3g
・酒	4g
・昆布粉末	2g
・胡麻	2g
・ごま油	6g
・大葉	20枚
・トマトジュース (理想のトマト190g)	1本

<作り方>

調理時間 1.5時間

皮

- ① 小松菜(葉の部分)を熱湯で30秒ゆでて絞り、ミキサーにかける。
- ② 小麦粉110g、片栗粉15g、サラダ油6g、塩1g、湯50mlをボールに入れて箸で混ぜた後、手で捏ねる。ビニール袋に入れて30分おいてから、めん棒で伸ばし、丸型で抜く。
- ③ 小麦粉110g、片栗粉15g、サラダ油6g、塩1g、湯30ml、①の小松菜と大葉パウダー大匙1をボールに入れて箸で混ぜた後、手で捏ねる。ビニール袋に入れて30分おいてから、めん棒で伸ばし丸型で抜く。

餡

- ① キャベツ120gをみじん切りにし、塩2gをふり混ぜ30分おいて、よく揉んでから絞っておく。
- ② 玉ねぎ1個をみじん切りにし、絞っておく
- ③ ①のキャベツ90g、②の玉ねぎ32g、しいたけのみじん切り8g、豚ミンチ65g、醤油3g、生姜3g、酒4g、こんぶ粉末2g、胡椒1g、ゴマ油6g、大葉5枚のみじん切りを混ぜ合わせる。
- ④ 鯖の味噌煮缶の鯖(皮と骨を除く)110gに②の玉ねぎ72g、大葉5枚のみじん切りを混ぜ合わせる。

包む

- ① 皮②の皮の周りに水を付け、皮より小さめに切った大葉を乗せ、餡③の餡を乗せて包む。
- ② 皮③の皮の周りに水を付け、皮より小さめに切った大葉を乗せ、餡④の餡を乗せて包む。

焼く

- ① 油をひいたフライパンに包む②③の餃子を並べ火を点け、餃子の高さまで熱湯を入れ、蓋をして4分間強火で焼く。余った湯は捨て、サラダ油を加え、残った水分が無くなり、底がこんがりするまで焼く。

盛付(ここは1人前)

- ① トマトジュース(理想のトマト)60mlに大葉みじん切り1枚、塩胡椒で味を調え温めたものを皿に入れ、餃子を並べ、大葉の細切りを乗せる。

穂な実いなり



- ・油あげに酢めしを詰めない、くるんと巻きたいなりずし。
- ・だしの効いた甘辛い油あげと大葉のさわやかな風味がマッチした上品な味。
- ・一口食べると口の中にジューシーな出汁と大葉の香りが口いっぱいに広がる
- ・俵型で五穀豊穡を願ったいなりずし

<材料>

1人前4ケ 350円

- ・ごはん 25g × 4
- ・すし酢 10cc
- ・大葉 少々
- ・大葉フレーク 1g
- ・白ごま 5g
- ・油あげ 4枚

<作り方>

1~4まで10分

あげの下処理を含めると3日

- 1.大葉を細かく刻む
- 2.ごはんにすし酢を混ぜる
- 3.きざんだ大葉と大葉フレークと白ごまを2に混ぜる
- 4.広げた油あげに一口大にした3をのせ、くるんと巻く

※油あげは1日油ぬきをして2日目にだしを含ませて煮て熱いうちにのばす。あげを寝かせて3日目に完成。

豊川エールあれ～（大葉のかおり）～



昔ながらの米菓子です。温かさと親しみのあるお餅に大葉をまぶすことで香りとサクサク食感を味わえます。お茶菓子に、おつまみに、手が止まらず（笑）美味しくいただけます。

<材料>

4人前（1人前 約50円）

・餅 6ヶ（3ヶ×2）

A

・ざらめ 50g
 ・みりん 大さじ2
 ・水 大さじ1
 ・大葉フレーク 大さじ1
 ・グラニュー糖 少々
 ・塩 少々

B

・ざらめ 50g
 ・みりん 大さじ2
 ・醤油 大さじ1
 ・水 大さじ1
 ・大葉フレーク 大さじ1
 ・塩 少々

・揚げ油

・紙袋（茶封筒） 2枚

<作り方>

調理時間 20分

<下準備>

①餅を1cm角（正方形）と縦に10等分（長方形）に切り、ひびが入る位干してしっかり乾燥させる。

②A仕様、大葉フレーク、グラニュー糖、塩を袋に入れ混ぜる。

B仕様、大葉フレーク、塩を袋に入れ混ぜる。

③乾燥した餅を200℃に上げた油で5～8分、きつね色になるまで揚げる。

④A、Bとも鍋に材料を入れ煮立たせる。

⑤④に③をからめ②のそれぞれの中に入れシャカシャカ振ってまぶし味を付けたら完成です。