

調理科 海ぶどうレシピコンテスト

調理科vol.7

R7.2.18

No.7

< チーム名 >

ミルクティー青年会

(美里工業高等学校)



ぷちぷちタルタルミルフィーユ
～ワサビソース添え～

海ぶどうとたたいたオクラにまぐろの刺身を重ねて、トマトソースのゼリーと酢飯ではさみました。
海ぶどうのぷちぷちした食感と塩味、オクラのトロトロがトマトソースの酸味とま
とまって寿司だけれどイタリアン風でもあり、おもてなしの料理にピッタリです。
また、ワサビソースには隠し味でゆずが入っていて、ワサビの辛味とゆずの香り
が、料理のアクセントになっています。

●レシピの生い立ち

海ぶどうは火をとしたり、冷やしたりすると海ブドウの良さであるぷちぷちの食感がなくなってしまうので、それを消さずにおいしくそして新しい料理を作ろう
と思えました。料理をチームでいろいろ考えていたときに、最初は冷製パスタ
やボケなどを作ったりしたのですが、ありきたりな料理ばかりになってしまいいき
ずまってしまうしました。そんな時にたまたま「グランメゾン東京」という料理ドラ
マを見ていて、そこに出てくる「クスクスのサラダ」という料理からヒントを得
て、サラダのように海ブドウを主役にしたくてこの料理を考えました。



最優秀賞受賞

「第3回海ぶどうレシピ甲子園」において、チーム「ミルク
ティー青年会」が最優秀賞を受賞しました。
生徒たちは夏休みに試行錯誤を繰り返し、「ぷちぷちタル
タルミルフィーユ～ワサビソース添え～」を考案しました。
海ぶどうのぷちぷち食感と塩味を生かしたレシピになって
います。