



入賞

湯葉の寒天寄せ

青笹

智栄様

5



【材料および分量】

湯葉・・・80g お湯・・・400cc 顆粒こぶだし・・・2g
醤油・・・小さじ1 食塩・・・小さじ1と1/4 みりん・・・小さじ1
粉寒天・・・2g おくら・・・2本
黄菊・・・2花分（酢をいれたお湯で軽く茹でておく）

【作り方】

- 1・・・鍋にお湯と顆粒こぶだし、調味料を入れて沸騰させる。
粉寒天をよく煮とく。
- 2・・・湯葉、薄く輪切りにしたおくら、ゆでた黄菊を加え軽く混ぜて火を止める。
- 3・・・バットに流し、冷やし固める。
- 4・・・好みの大きさにカットし、器に盛る。

【アピールポイント】

白・緑・黄と色がきれいで、見た目がとても涼しげです。
ゆば単品から少し趣向を変えた、夏のおもてなしの一品としてお奨めです!!

審査員のコメント

お料理に季節を感じました。旬を頂けるのは何よりですね。
オクラの美味しそうな切り口、菊の花のさわやかさ、
湯葉の旨味をプラスしてすてきな一品になりました。