



# 小国きくらげ×ホタテの さっぱりタルタル

## 材料

---

- きくらげ：50 g
- ほたて（冷凍）：100 g
- トマト：1/4個
- たかきび（炊いたもの）：20 g
- ディル：3 g
- サラダベース：50 g
- フレンチドレッシング：30 g
- からし：3 g
- 醤油：7 g
- 塩・こしょう：適量

## 手順

---

1. きくらげは沸騰したお湯で30秒ほど湯がき、氷水で冷やす。トマト・きくらげは1～1.5cm角に、ホタテは2～3cm角にカットする。
2. ボウルにホタテ・きくらげ・トマトを入れ、フレンチドレッシング・からし醤油でマリネする。
3. セルクルにマリネを詰め、上にたかきびを敷き詰める。サラダベースを皿に盛ってタルタルを置き、最後にディルを飾る。



## 全部小国産！ きのこ3種のガーリックソテー

### 材料

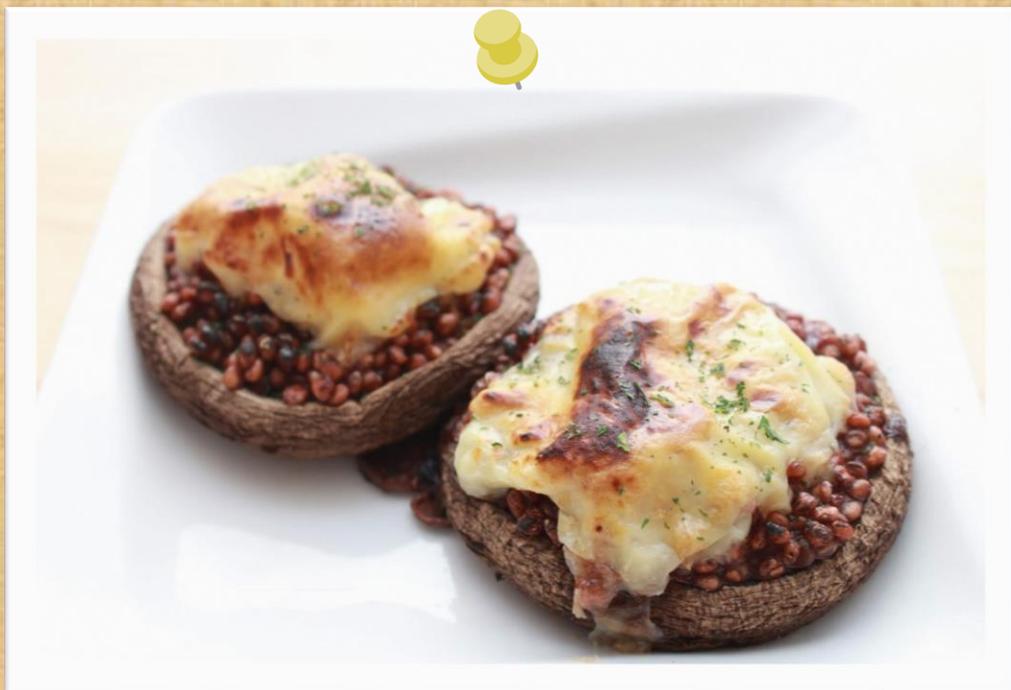
---

- しいたけ：40 g
- まいたけ：30 g
- きくらげ：30 g
- ガーリックバター：10 g
- パセリ：1 g
- 塩・こしょう：適量

### 手順

---

1. カットしたきのこを袋に入れて塩・こしょうをし、ガーリックバターでいためる。



# 肉厚！たくましいたけグラタン ～米沢牛とたかきびのボロネーゼ詰め～

## 材料

---

- しいたけ：40 g
- ブリケット煮込み：30 g
- たかきび（炊いたもの）：10 g
- ミックスチーズ：10 g
- パセリ：40 g

## 手順

---

1. しいたけにたかきびボロネーゼを敷き詰め、煮込み肉を1カット、ミックスチーズをのせる。
2. 蒸し器で3分を目安に蒸す。蒸しあがったものに粉チーズをふり、バーナーで炙って焼き目をつける。



# かむほど美味しい！ 米沢牛ローストビーフ

## 材料

- 米沢牛内もも肉：100 g
  - まいたけ：40 g
  - バルサミコ酢
  - マデラ酒
  - フォンドヴォー
  - 塩・こしょう
- 適量
- 【つけあわせ】
- ローズマリー：適量
  - きのことソテー：50 g

## 手順

1. 肉に塩・こしょうを振り常温まで戻し、片面を強火で2分を目安にローストする。
2. ローストした肉を天板に乗せ、160°Cのオーブンで35～45分間焼く。
3. 焼いたフライパンに肉汁を戻してまいたけを炒め、バルサミコ酢、マデラ酒の順に入れて煮詰める。
4. フォンドヴォーを加えて煮詰め、塩・こしょうで味を調える。



# じっくりトロトロ！ 米沢牛の煮込み

## 材料

---

- 米沢牛ブリスケット：300 g
- 玉ねぎ：100 g
- にんじん：100 g
- 赤ワイン：30 g
- フォンドヴォー：30 g
- トマトソース：50 g
- にんにく：3 g
- 醤油：5 g
- 塩・こしょう：少々
- グラニュー糖：3 g

## 手順

---

1. ブリスケットまたはバラブロックを30～40 gを目安にカットし、オーブンで焼き色がつくまでグリルする。
2. 圧力鍋ににんにく・カットした玉ねぎ・にんじんと赤ワインを入れて煮込む（蒸気が出てから45分）。
3. 圧力を抜いてフォンドヴォーを足し、再度45分煮込む。
4. トマトソースを加え、醤油、砂糖、塩・こしょうで味を調える。



# 小国なめこと魚介たっぷり もちきびクラムチャウダー

## 材料

---

- ほたて：4個
- ムール貝：8個
- バナメイ有頭エビ：4匹
- なめこ：40g
- 貝汁：360ml
- トマトソース：30g
- もちきび：50g
- にんにく：適量
- 塩・こしょう：適量
- グリッシーニ：1本
- パセリ：1g

## 手順

---

1. にんにく・オリーブオイルで魚介となめこを炒め、貝汁とトマトソースを加えて軽く煮込む。
2. 有頭エビのみ鍋から取り出し、もちきびを加えてとろみが出るまで煮込む。
3. 塩・こしょうで味を調え、エビを添えてパセリをのせる。