

ふわふわさつまの素(豆富入)

【ふわふわさつまの素を使用したレシピのご提案】

ふわふわチーズ包み揚げ



商品名: ふわふわさつまの素(豆富入)
規格: 500g
品質保持期限: 製造日より1年間
保存温度帯: -18℃以下で保存

【商品特徴】

白身魚のすり身になめらかな豆腐を加えふわふわな食感を出したさつま揚げのベースです。とろけるような舌触りと、ふわっとした食感が味わえます。

【使用方法】

解凍後お好みの具材を加え加熱調理してお召し上がり下さい。

【注意!】

開封後は5℃以下の冷蔵庫で密封保管し、その日のうちに使いきるようにしてください。

ふわふわチーズ包み揚げレシピ



*仕上がり 約50g/個

【材料】

ふわふわさつまの素(豆富入) 500g
チーズ 10切れ
大葉 5枚

【作り方】

- ①ふわふわ豆腐さつまベースをボールにあげ刻んだ大葉を加えよくかき混ぜる。
- ②ディッシャーで②をすくい真ん中にチーズを入れる。
- ④160℃の油で約3~4分揚げる。
- ⑤器に盛り付けて出来上がり。

ふわふわさつまと豚肉の和風ロールキャベツ



【材料(2本分)】

ふわふわさつまの素(豆富入) 200g
ひじきの煮物 40g
キャベツ 大2枚
豚肉(バラ) 2枚
和風だし 適量
付け合せ各種

【作り方】

- ①ふわふわさつまの素(豆富入)に汁気を切ったひじきの煮物を加えよく混ぜ合わせる。
- ②茹でて柔らかくなったキャベツの水分をしっかり切って、その上に①をディッシャーですくって中央に置く。
- ③中の具材が外に出ないように包み込み、豚肉を巻きつけ、かんぴょうで縛る。
- ④塩、醤油で味付けした和風だして③を煮る(約10分)。
- ⑤ロールキャベツを取り出しタレに片栗粉でとろみを付けて皿に盛り付ける。

ふわふわさつまのカニグラタン



【材料(甲羅1枚分)】

ふわふわさつまの素(豆富入) 200g
カニのフレーク 20g
とろけるチーズ 10g
パン粉 5g
カニの甲羅 1枚

【作り方】

- ①ふわふわさつまの素(豆富入)に汁気を切ったカニのフレークを加え、よく混ぜる(トッピング用のカニを少量とっておく)。
- ②カニの甲羅に①をのせ、チーズ、パン粉、カニをトッピングし200~230℃に温めたオーブンで約7分焼く(チーズ、パン粉がこんがりとし色付く程度に)。
- ③皿に盛り付け、付け合せの野菜を添える。

きのこ入りふわふわさつま豚バラ巻きフライ (わさびマヨネーズ)



【材料(約40個分)】

☆	ふわふわさつまの素(豆腐入)	1kg	わさびマヨネーズ	
	山芋(すりおろした物)	100g	マヨネーズ	100g
	生クリーム	50cc	葉わさびの醤油漬け	30g
	卵(ときほぐしておく)	1個	生クリーム	30cc
	塩	少々	わさびオイル	少々
	胡椒	少々	フライ衣用	
	カイエンペッパー	少々	小麦粉	適量
	きのこ各種	500g	卵(ときほぐしておく)	適量
	※お好みで椎茸や舞茸・しめじなど		パン粉	適量
	豚バラスライス(厚1mm)	50g		

【作り方】

- ①材料の☆をフードプロセッサーで混ぜ、なめらかにする。
- ②きのこはスライスし耐熱ボールに入れ、ラップをして2分加熱する。
- ③②が冷めた後、①に②を加熱時に出た汁ごと入れて混ぜ合わせる。
- ④③をしぼり袋に入れ、ラップの上に直径3.5cmくらいになるようにしぼり、長さはラップの幅に合わせて両脇がしぼれる位残す。ラップで包み両脇をしぼる(筒状になる)。95℃のスチーマー(蒸し器)で10分加熱後、粗熱が取れたら冷凍する。
- ⑤④が凍っているうちに豚バラを巻きつけ、40gになるようにカットし、小麦粉・卵・パン粉の順に付け160℃の油で3~4分揚げる。
- ⑥●の材料(葉わさびはみじん切りしておく)を混ぜてわさびマヨネーズをつくり、フライに添える。

きのこ入りふわふわさつまのパイ包み焼 (ベルシーソース)



【材料】

☆で作ったきのこ入りふわふわさつま	長15cm 1本
ほうれん草	1/2束
バター	適量
塩	少々
胡椒	少々
ベーコンスライス	3枚
卵黄	適量
パイシート	7cm × 25cm 15cm × 25cm
★ベルシーソース	
白ワイン	50cc
エシャロット(みじん切り)	30g
※フュメドポワソン	50cc
生クリーム	50cc
バター	10g
パセリ	適量
トマトコンカッセ	適量

※トマトコンカッセ…トマトを1cm角にカットし、オリーブオイル、イタリアンハーブソルト(無ければバジル、オレガノ、塩を合わせて)を加えてざっと混ぜ、冷蔵庫で冷やした物

【作り方】

- ①ほうれん草をバターソテーして冷やしておく
- ②7cmのパイシートの上に卵黄を塗り、①のほうれん草をおく
- ③きのこ入りふわふわさつまにベーコンを巻き、②の上に置く。もう一枚のパイシート(15cm)でくるみ端をフォークでふさぎ、成型した後一時間寝かせる。
- ④寝かせた後、卵黄を表面に塗り、180℃に温めたオーブンで20分程焼く。
- ⑤焼いている間にベルシーソースを作る。(★以下の材料を加熱して混ぜ合わせる)
- ⑥焼きあがったパイを適当なサイズにカットして、ベルシーソースをかければ出来上がり。

※フュメドポワソン…フランス料理で使う魚のだし汁です。顆粒の物が売っているのでそれを使うと便利です。

《アレンジメニュー》

きのこ入りふわふわさつまを豆腐・秋の野菜と一緒に蒸し、和風あんをかけました。
この他にも、ふわふわさつまの素に季節の野菜を混ぜオリジナルふわふわさつまを作ってみませんか？



ふわふわさつまガレットと海の幸入りバターソース



【材料(1人前)】

ふわふわさつもの素(豆富入)	100g	ブールブランソース	
卵白	1個分	ノイリープラット(ベルモット)	50cc
アサリ	2個	シェリービネガー	20cc
真つぶ貝	1個	エシャロット	30g
帆立貝	2個	生クリーム	少々
海老	2匹	バター	100g
牡蠣	1個	牡蠣ソース	少々
白ワイン	200cc	セルフィーユ	少々

【作り方】

- ①卵白を泡立て器でメレンゲ状にし、そこにふわふわさつまを入れて混ぜる。
- ①をセルクルに詰め、テフロンフライパンで両面にきれいな焼色がつくまで焼く。
- ③材料の魚介類を白ワインでポシェ(沸騰させないで煮る)する。
- ④③の魚介類を取り除き、煮汁にブールブランソースの材料を入れて軽く煮る。
- ⑤皿の中央に②を置き、周りに魚介類を盛り付け④のソースをかけ回す。(この時ソースは少量残しておく)
- ⑥少量残したソースに牡蠣ソースを加え、かけ回す。(デコレーション用の2色ソースになる)最後にセルフィーユを飾る。

ふわふわさつまでタイ風さつま揚



【材料(2皿6枚分)】

ふわふわさつもの素(豆富入)	150g	甘酢ダレ	
インゲン(小口切り)	3本	酢	45cc
全卵(溶きぼぐしておく)	15g	砂糖(グラニュー糖)	15g
こぶみかんの葉	1枚	塩	2.5g
(葉脈を除き、ハサミで刻んでおく)		輪切赤唐辛子	1本分
胡椒	少々	クラッシュピーナッツ	5g
ナンプラー	少々	飾り用	
レッドカレーペースト	9g	白髪ねぎ	少量
(グリーンカレーペーストでも可)		糸唐辛子	少量
スモークハム(5mm角切り)	90g		

【作り方】

- ①フードプロセッサーに、ふわふわさつもの素・全卵・胡椒・ナンプラー・レッドカレーペーストを入れ、滑らかになるまで回す。
- ②①をボールに移し、インゲン・こぶみかんの葉・スモークハムを混ぜ、ラップをして冷蔵庫でしばらく寝かせておく(寝かせた方が整形しやすい)
- ③②を6等分して形を整え、160℃の油で4~5分程揚げる。
- ④甘酢ダレの材料を全て入れ混ぜ合わせる。(砂糖は好みによって調節する)
- ⑤皿にさつま揚3枚を盛り、上に白髪ねぎと糸唐辛子を乗せる。器に入れた甘酢ダレを沿える。

ふわふわさつもの湯葉巻揚(甘酢あんかけ)



【材料(2皿分)】

ふわふわさつもの素(豆富入)	160g	甘酢あん	
中国湯葉	2枚	にんにく	5g
豚バラスライス(厚1mm)	6枚	しょうが	5g
		サラダ油	10cc
		酢	50cc
人参	20g程度	ケチャップ	50cc
しいたけ	20g程度	スイートチリソース	25cc
玉ねぎ	20g程度	角煮のたれ	240cc
ピーマン	20g程度	ごま油	少々
パプリカ(赤)	20g程度	片栗粉	少々

【作り方】

- ①ラップの上に中国湯葉を広げ、その上に豚バラスライスを並べる。豚バラの上に厚さ5mm程度になるようにふわふわさつもの素を塗り広げる。
- ②①を端から巻き上げ、反対側の端をふわふわを少量塗り止める。
- ③170℃の油で3分程度、素揚げする。
- ④付け合せ用の野菜は同じ細さの千切にして、軽く油に通しておく。
- ⑤甘酢あんの材料を全て混ぜ、鍋に入れて弱火でとろみがつくまで混ぜ合わせる。
- ⑥湯葉巻を適当な大きさに切り、器に盛りつける。その上から甘酢あんをかけ、野菜を盛りつける。

