

第26回 お茶料理コンテスト応募用紙

事務局記入欄 アドレス No. _____

応募部門に☑チェックしてください。 ☑料理部門 □菓子・デザート部門 □ペットボトル部門

応募年月日 2020年5月2日

料理・献立名【5種類のお茶を使った春の二枚貝コース】

調理時間 120分

費 2,500円

料 (4人分)

- 新茶 20g (50g1000円程度のもの)
- 玉露 10g (インストラクター協会試験用)
- ほうじ茶 10g (在来ほうじ「きんざん」)
- 碾茶 5g (インストラクター協会試験用)
- 抹茶 5g (Matcha Organic Japan)
- はまぐり 4個 (168円/個)
- あさり 400g程度 (一皿398円)
- 米 1.5合
- マヨネーズ 適量
- チーズ 適量
- 日本酒(料理用) 適量
- 塩 適量



↑抹茶マヨネーズ



新茶 玉露 ほうじ茶



抹茶 春が旬のあさり・はまぐり

作り方

1 下準備

- ①新茶 20g を急須 (茶こし付きで後から茶葉を取り出しやすいもの) に入れ 100ml 程度の冷水を注ぐ
- ②玉露 10g をすすり茶用の茶器に入れ、冷水 50ml 程度を注ぐ

2 二枚貝の酒蒸し

はまぐり、あさを鍋に入れて 100ml 程度の酒をかけて酒蒸しする。沸騰してから 5分程度で火を止める。

3 はまぐりアパタイザー

①玉露合わせ出汁のはまぐり

はまぐりの殻に酒蒸し後のつゆを半分程度入れて、はまぐりの上から水出し玉露をかけ、茶葉を載せる

②あさりの抹茶グラタン

あさり数個をはまぐりの殻の上に載せ、抹茶マヨネーズ、チーズを載せてトースターで焼く

③あさりご飯の碾茶おにぎり

酒蒸し後のつゆに水を加え、米 1.5 合を炊き、おにぎりを握ったあとで、各辺に碾茶をつける

→冷めた後は、淹れた後の新茶の茶葉を載せて、熱々のほうじ茶をかけてお茶漬けに



玉露出汁 はまぐり あさりの抹茶グラタン あさり碾茶おにぎりはほうじ茶でお茶漬けに



以下の項目についてお書きください。

1. 使用した茶について

- ・茶の種類(煎茶(新茶)、玉露、ほうじ茶、碾茶、抹茶) 例)煎茶、抹茶、紅茶など
- ・4人分の茶の総使用量(50g)
概量 大さじ(12)杯 または 小さじ()杯
- ・総材料に占める茶の使用量(約7%)
- ・使用した茶の価格(1800)円/100g 位

2. 作品のアピール(この作品にお茶を使った目的など)

5種類のお茶の特性と貝料理の特性とが高めあうようにした。

- ・抹茶:マヨネーズ・チーズと合わせてコクを高める
- ・玉露:貝のだしと玉露のうまみを協調・増幅させる
- ・新茶アペリティフ:味の濃いハマグリのアパタイザーの後に、新茶のうまみで余韻を高め、新緑の香りで口をリフレッシュさせる
- ・碾茶:ジメチルスルフトの香りとお茶漬きの海苔の代わりとした
- ・ほうじ茶:コクの強い貝料理に焙煎香を付加