

## 飛騨めし レシピ Vol.16

### 工藤 英良 氏 プロフィール

10年にわたり、公邸料理人として世界各国の賓客に和食を提供。現在は出張料理人として1日1組限定の特別コースを各地で提供しています。



令和3年6月29日に飛騨市の「食の大使」に就任。飛騨市の「食」の認知度向上やブランディングに向けた取り組みをサポートしています。



## ブランマンジェ ～飛騨苺コンフィチュール～

1人前：約170kcal

### — 材料（2人前） —

飛騨産牛乳…250ml  
練乳…大さじ1.5  
粉ゼラチン…3.75g  
飛騨産苺…4粒  
メイプルシロップ…大さじ1  
ミント…2枚

## — 作り方 —

- ① 牛乳、練乳を鍋に入れて加熱。鍋の周囲がふつふつと沸いてきたら粉ゼラチンを直接振り入れてよくかき混ぜて溶かす。
- ② ①をグラスに注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ③ 洗ってヘタを取った苺はオーブントースターで素焼きにし、苺から水分が出てくる位焼いたら常温で冷ます。
- ④ ③の苺を半割りにカットしたら分量のメイプルシロップでマリネし、苺のソースを作る。
- ⑤ 固まった②のブランマンジェの上から④のソースを掛け、ミントを飾ったら完成。

### 【ポイント】

- ・飛騨産の苺は、期間限定ではありますが「飛騨産直市そやな」で購入することができます。ぜひお試しください。

問 食のまちづくり推進課 ☎0577-62-9010