

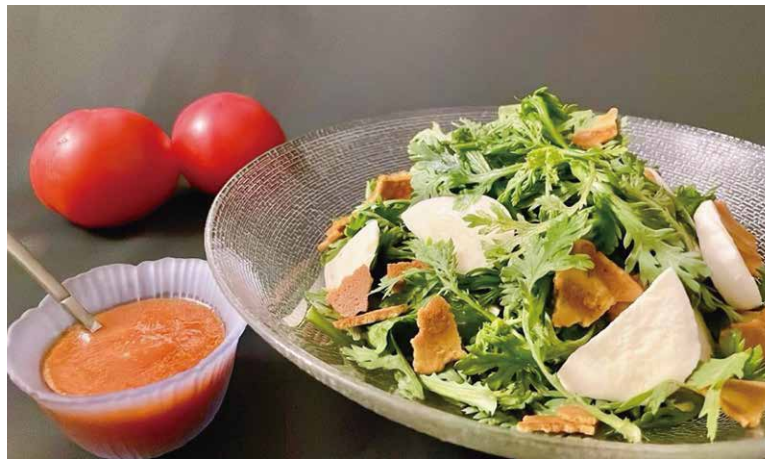
飛騨めし レシピ Vol.17

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。



サラダ春菊とモッツァレラチーズ ~梅トマトドレッシング~

1人前：サラダ 約170kcal
(※ドレッシング 約125kcal)

— 材料（2人前） —

飛騨産サラダ春菊…1束
牧成舎モッツァレラチーズ(牧成舎)
…100g
そのまま味噌煎餅(井之廣製菓舗)…適量
~梅トマトドレッシング~
飛騨のトマトジュース…大さじ5
ねり梅(ペースト状にした梅肉も可)
…大さじ1
オリーブオイル…大さじ2
液体塩こうじ…小さじ1/2
メープルシロップ…小さじ1/2
白こしょう…少々

— 作り方 —

- ① 水洗いしたサラダ春菊は水気をよく切り、一口大にカットして器に盛る。
- ② 一口大にカットしたモッツァレラチーズ、砕いた味噌煎餅をサラダ春菊の上に盛る。
- ③ ボウルで梅トマトドレッシングに使用する材料を合わせたら味を見て調え、小皿に入れてサラダに添えたら完成。

工藤大使からの一言



市販のトマトジュースは、味があっさりしているのでドレッシングに不向きですが、飛騨市の生産者が作るトマトジュースは濃厚なタイプが多いのでドレッシングにも活用できます。飛騨市のお土産で定番の味噌煎餅をサラダの上から砕いて散らすとサクサク感が加わるので心地良い食感になります。いずれの商品も「飛騨産直市そやな」で購入できます。ぜひお試しください。

問 食のまちづくり推進課 ☎0577-62-9010

直売所営業情報

- ・ 神岡朝市クラブ 8:00 ~ 13:00
(5月は土日のみ営業)
- ・ 三寺めぐり朝市 8:00 ~ 15:00
(火曜日定休)
- ・ 飛騨産直市そやな 9:00 ~ 17:00