

飛騨めし レシピ

Vol.18

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。



飛騨桃のコンポート ～クロモジ風味ジュレ～

1人当たり約175kcal 調理時間30分

ー 材料（2人前）ー

飛騨桃…2個

バニラアイス…お好みの量

ミント…2枚

◇コンポートシロップ

水…250ml

日本酒…100ml（蓬莱・白真弓・飛騨娘など）

砂糖…大さじ3

レモン汁…大さじ1

◇クロモジ風味のジュレ

コンポートシロップ…200ml

クロモジ枝…お好みの量（※1）

寒天…0.5g（※2）

（※1）市販のハーブティー等を使用する際は、表示分量を参考にしてください。

（※2）個包装されているもの（4g）を使用する場合は、約1/8の量。

ー 作り方 ー

- ① コンポートシロップの分量を小鍋に入れて加熱します。沸騰したら弱火～中火にして1分程度たったら火を止めます。
- ② 桃は、種に気を付けながら1/4のくし形にカットし、種を取り除いたら皮付きのまま①の中に入れてください。
- ③ ①の鍋を再び加熱し沸騰して1分間たったら、火を止めます。シロップごと全てボウルに移し、氷水の上に浮かべて10～15分程度しっかり冷やします。
- ④ 冷えたら桃を取り除き、残ったシロップとクロモジジュレの分量を小鍋に入れて加熱してください。木べらなどでよくかき混ぜながら沸騰したら中火で1分間温めます。ボウルに移し、よく冷します。
- ⑤ 桃の皮を手でむき、器に盛り付けたらジュレをかけ、バニラアイスを適量のせます。クロモジの枝やミントをのせて完成です。

工藤大使からのメッセージ

桃が美味しい季節になりますね。そのまま食べても美味しい飛騨の桃ですが、ひと手間加えてオシャレなレストランのデザートに。クロモジ茶や薬草茶とのペアリングで幸福なひと時を。

飛騨の桃やアイス、クロモジ、薬草茶などは、飛騨産直市そやなど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