



寒干しバターサンド



材 料

・寒干し大根	1袋 (40g)
・ラム酒	200ml
・無塩バター	115g
・卵黄	2個
・砂糖	85g
・ホワイトチョコ	50g
・ビスケット	10枚程度
・水	40ml

～ 下準備（事前準備必要）～

- 1 寒干し大根をお湯でもどす。（15分程度）
- 2 加熱したラム酒に砂糖（40g）を加えシロップを作る。
- 3 水気を切った寒干し大根を、シロップに数日漬け込む。（冷蔵庫）

～ 作り方～

- 1 ボウルにバターを入れ練る。
- 2 別のボウルに卵黄を入れ白っぽくなるまで泡立てる。
- 3 手鍋に砂糖（45g）、水を入れ中火でシロップを作る。
- 4 ①に②③、ホワイトチョコを加えて粗熱が取れるまで素早く混ぜる。
- 5 下準備した寒干し大根を絞り、細かく刻んで④に加える。
- 6 ⑤をクッキーに挟み、冷蔵庫で冷やして完成。



こもティラミス【コーヒーver】



材 料

◇ヨーグルトクリーム
・無糖ヨーグルト 大さじ2
・マスカルポーネ 250g

◇コーヒーver
・こも豆腐 1丁
・コーヒー 500ml
・砂糖 大さじ3
・ココアパウダー 適量

～下準備（事前準備必要）～

- 1 ヨーグルト、マスカルポーネを混ぜ合わせ冷蔵庫で一晩冷やす。

～作り方（コーヒーver）～

- 1 こも豆腐を5mm幅で薄くスライスする。
- 2 こも豆腐を鍋に敷き詰め、コーヒー、砂糖を加える。（砂糖はお好み）
- 3 ②を中火で加熱し、沸騰したら弱火にし10分程度煮詰める。
- 4 ③を取り出し、粗熱を取ったら冷蔵庫で冷やす。
- 5 カップにヨーグルトクリームと④を交互に重ねる。
- 6 ⑤にココアパウダーを振り掛けたら完成。



こもティラミス【キャラメリゼver】



材 料

◇ヨーグルトクリーム
・無糖ヨーグルト 大さじ2
・マスカルポーネ 250g

◇キャラメリゼver
・こも豆腐 1丁
・水 大さじ1
・砂糖 大さじ3
・ココアパウダー 適量

～下準備（事前準備必要）～

- 1 ヨーグルト、マスカルポーネを混ぜ合わせ冷蔵庫で一晩冷やす。

～作り方（キャラメリゼver）～

- 1 こも豆腐を1cm角にカットする。
- 2 フライパンに砂糖、水を入れ中火で加熱する。
- 3 ②の色が茶色に変わるタイミングでこも豆腐を入れる。
- 4 ③の水気が飛ぶまでキャラメリゼする。
- 5 ④をバットに移し、広げ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- 6 ⑤とヨーグルトクリームを混ぜ合わせカップに盛り付ける。
- 7 ⑥にココアパウダーを振り掛けたら完成。

※キャラメリゼ…砂糖などを加熱し焦げ目を付け、独特の香ばしい風味や香りを付ける調理方法。（カラメル化）



飛騨の漬物餃子



材 料

・飛騨産漬物	1個（60g）
・豚ひき肉	200g
・ニラ	1/3束
・白菜	100g
・おろしニンニク	少々
・餃子の皮	40枚
・塩こしょう	少々
・ごま油	大さじ1

～作り方～

- 1 漬物、ニラ、白菜をみじん切りにする。
- 2 ボウルにひき肉を入れ、ニンニク、ごま油、塩コショウをいれよく混ぜる。
- 3 ②に刻んだ漬物、野菜類を入れよく捏ねる。
- 4 ③を餃子の皮で包む。（普通サイズ30～40個、大判約20個分）
- 5 フライパンに油（分量外）をひき餃子を並べ火をつける。
- 6 少し焦げ目がついたらお湯150mlを加える。（水でも可）
- 7 蓋をして中火で5～7分蒸し焼きにする。
- 8 水分が少なくなってきたらごま油（分量外）をまわしかける。
- 9 美味しそうな焼き目がついたら完成。



飛騨の漬物もちピッツァ



材 料

・きり餅	4個
・めしどろぼ漬け	60g
・サラミ	2本
・チーズ	40g
・オリーブオイル	少々
・ピザソース	お好み
・ニンニク	お好み
・ごま油	お好み

～作り方～

- ① アルミカップにオリーブオイルを塗る。(くっつき防止)
- ② きりもち(1個分)をサイコロ状にカットしカップに敷く。
- ③ ②にめしどろぼ漬け(15g)を載せる。
- ④ ③に2mm幅にスライスしたサラミを乗せる。(量はお好み)
- ⑤ お好みでピザソース、ニンニクを加える。
- ⑥ トースターで約3分程度焼く。(トースターの火力に注意)
- ⑦ ⑥を一度取り出して、ピザ用チーズを乗せて約1分程度焼く。
- ⑧ お好みでごま油をかけると風味が良くなります。