



北海道十勝産
ホワイトアスパラガス100%。
旬の美味しさそのまま。

北海道十勝産
ホワイトアスパラガス
&
ホワイトアスパラガスの
シードルビネガー
マリネ

北海道十勝産のホワイトアスパラガスの旬の美味しさをレトルトパックに閉じ込めました。食べやすい長さにカットしたマリネタイプも。
※一部試作品は他地域の原料を使用しています。



北海道十勝産
ホワイトアスパラガス
WHITE ASPARAGUS

内容量:
200g(固形量100g)

マヨネーズ、バターソース、クリームソースと一緒に。半熟卵、ポーチドエッグなど、卵との相性も抜群。チーズ、酢との組み合わせもおすすめ。

本品を活用したレシピ

ホワイトアスパラのグラチネ
アーモンドバター風味(4人前)



【材料】

- ・本品・・・2パック(固形量200g)
- ・パセリ・・・・・・・・少々
- ・アーモンドバター・・・・50g
(※レシピ参照)
- 【※アーモンドバターの材料】
- ・バター(無塩)・・・・25g
(常温に出しておく)
- ・パン粉・・・・・・・・10g
- ・粉チーズ・・・・5g
- ・アーモンドパウダー・・・5g
- ・スライスアーモンド・・・5g
- ・塩・・・・・・・・ひとつまみ

【作り方】

①ホワイトアスパラをパックから取り出し、キッチンペーパーなどで水気を切り、一口大にカットする。②バター(分量外)を軽く塗ったグラタン皿にカットしたホワイトアスパラを並べ、上からアーモンドバターを適当なサイズにカットして表面を覆う。③250℃のオーブンに入れ焼き色をつける(10分程度)。④上にみじん切りにしたパセリを振りかけ出来上がり。

【アーモンドバターの作り方】

①材料を全てフードプロセッサーに入れよく混ぜ合わせる。②①をクッキングシートの上に出し、上からもう1枚のクッキングシートをかぶせて麺棒などで3mm程度の厚さにのばす。③冷凍庫で30分ほど冷やし固める。

本品は、食ラボとかち(帯広地域雇用創出促進協議会)が開発した商品です。帯広市での雇用創出を目的に、十勝の生産者・事業者が製造販売することを目指しています。製造を希望する生産者さん事業者さん、購入を希望する事業者さん、いずれも募集しています。



北海道十勝産
ホワイトアスパラガスのシードルビネガーマリネ

Marinated with Cider Vinegar

内容量:
200g(固形量100g)

そのままおつまみとして、ワインと一緒に。前菜、カナッペの具材として。マリネ液はそのままドレッシングとして使えます。

本品を活用したレシピ

ホワイトアスパラのサラダ仕立て



【材料】

- ・本品・・・・・・・・1パック
- ・ベビーリーフサラダ・・1パック
(市販のもの)
- ・アーモンドスライス・・大さじ1
- ・りんご・・・・・・・・1/4ヶ
- ・生ハム・・・・・・・・3枚程度
- ・塩・・・・・・・・少々

【作り方】

①ベビーリーフを洗って水気を切っておく。②アーモンドスライスはトースターなどで軽く焼いておく。③①のベビーリーフを器に盛り、塩を少々ふり軽く混ぜておく。④ホワイトアスパラのパックを開け、マリネ液は小鉢にとっておく。⑤④のホワイトアスパラを①のサラダに盛り付ける。⑥②のアーモンドスライスと一口大にカットした生ハムと2~3mmにスライスしたりんごも盛り付ける。⑦④で取っておいた小鉢のマリネ液をサラダドレッシングとして添える。

監修:レストラン「ベタルドゥ・サクラ」難波秀行シェフ

帯広地域雇用創出促進協議会 食ラボとかち
http://tokachi-love.net/
〒080-0802 北海道帯広市東2条南5丁目1
(北海道中小企業家同友会とかち支部内)
TEL:0155-20-5505 FAX:0155-27-2181
info@tokachi-love.net

