

## 駿河 BlueLine の開発メニュー

No.	名称	特徴	画像	主な原材料
1	駿河湾しらすのオイル煮	駿河BlueLineのしらすを主な具材に、調味料に魚醤油を使用。 バケットやクラッカーに乗せると良い。 提供店舗のジャンルを問わず、日本酒からワインまであらゆるお酒に合う。		しらす、玉ねぎ にんにく、黒オリーブ フライドオニオン 白ワイン、オリーブオイル 魚醤油(ナンプレー)
2	駿河湾鮮魚の生ハム	脱水シートで鮮魚の水分を抜き、生ハムのような食感にしている。太刀魚、かます、かつおやまぐろ等、様々な魚で作ることができる。おつまみにも最適なもので、居酒屋でも洋食でもおいしく食べられる。		鮮魚、塩 ブラックペッパー フレッシュディル
3	駿河湾鮮魚のアクアパッツァ	駿河BlueLineの鮮魚を使用した洋風煮魚。金目鯛などの白身魚が適しており、あさりや彩り豊かな野菜を入れると見た目も美しい。魚の旨みをダイレクトに楽しめる一品。		鮮魚 オリーブオイル、ニンニク あさり、黒オリーブ 白ワイン、ブロッコリー プチトマト
4	ミナミマグロのフリット	ミナミマグロのカマトロやテールなどをチーズを混ぜた衣で揚げる。刺身にならない部分を上手に使い、おいしく食べることができる。また、部位によって味の違いを楽しむことができ、子供も食べやすい。		ミナミマグロ パルミジャーノチーズ シュレットチーズ 粗挽きブラックペッパー

No.	名称	特徴	画像	主な原材料
5	駿河湾桜えびとしらすのキッシュ	桜えびとしらすをふんだんに使ったキッシュ。ふわふわ生地に、桜えびとしらすの甘みと塩気が合う。子供もおやつ感覚でも食べられる。		桜えび、しらす 青ネギ、玉ねぎスライス 玉子、生クリーム 牛乳、粉チーズ
6	かつおコロッケ	コロッケに約1cm角の炒めたかつおを混ぜ込んだもの。かつおの味と食感をしっかり感じる事ができ、くせになる一品。衣に粉末茶を使用するため、ほのかなお茶の風味が感じられる。		かつお、玉ねぎ オイスターソース じゃがいも、バター 生クリーム、粉末茶 パン粉
7	駿河茶めし海鮮丼	駿河BlueLineで揚がった水産物を3種類以上のせる茶飯の海鮮丼。ほのかな茶の香りと苦みが、魚のおいしさを引き立てる。		水産物3種以上 (桜えび、しらす、カツオ マグロ、金目鯛など) 酢飯、粉末茶、大葉 青ネギ、わさび
8	桜えびのかき揚げ茶漬	桜えびのかき揚げを白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。だしとお茶の風味が、かき揚げの香ばしさを引き立てる。		桜えびかき揚げ、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味、ごま

9	焼さば茶漬け	焼いた塩さばを白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。さば独特の風味と塩味がだしと一体化する。さばの身をほぐして食べると一層おいしい。		塩さば、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味
10	うなぎの蒲焼き茶漬け	うなぎの蒲焼を白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただし汁をかけたもの。たれを塗った焼きおにぎりに細切りにしたうなぎを乗せてだしをかけ食べるひつまぶし風も楽しめる。		うなぎの蒲焼、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味 刻みのり、しば漬け 山椒
11	釜揚げしらす茶漬け	釜揚げしらすを白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。釜揚げしらすの塩味がだしと混ざり合い、まろやかな味わいを醸し出す。		釜揚げしらす、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味、ごま 刻みのり
12	かつお茶漬け	かつおの漬けを白飯に乗せ、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。かつおの漬けのタレが、だしに溶け出して絶妙なおいしさ。		かつおの漬け、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味、ごま
13	かつおロール	かつおの漬けを芯にした太巻きに衣をつけて揚げたもの。衣に粉末茶を使用しているため、独特の香りと食感が味わえる。		かつおの漬け、酢飯 板海苔、青のり粉 粉末茶、パン粉