


駿河BlueLine開発メニュー レシピ一覧

No.	メニュー名	画像	コメント	材料	調理行程
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。バケツ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。	釜揚げしらす 全体の40%以上になること 玉葱(みじん切り) 適量 にんにく(みじん切り) 適量 黒オリーブ(みじん切り) 適量 フライドオニオン 適量 白ワイン 適量 オリーブオイル 適量 魚醤油(ナンプラー) 適量 ローリエ 適量 塩コショウ 適量	①鍋にオリーブオイル、ローリエ、玉葱、ニンニクを入れ、弱火で炒める(約15分)。 ②フライドオニオンと白ワインを加えて、半分の量になるまで煮詰める。 ③黒オリーブのみじん切りとシラス、魚醤油を加えて混ぜる。 ④鍋ごと冷す。 ⑤保存用瓶に移し、オリーブオイルをシラスが隠れるまで注ぐ。 ※シラスがオイルの表面から出ていると腐敗する。 ⑥バケツやクラッカーなどに乗せて提供する。
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、居酒屋でも洋食でもおいしく食べられる。	鮮魚(3枚おろし) 適量 塩 適量 ブラックペッパー 適量 フレッシュディル(みじん切り) 適量 脱水シート 1枚(身1枚にシート1枚)	①鮮魚を三枚におろし、身に塩と粗びきのブラックペッパーを振る。 ②内側にみじん切りのディルを付ける。 ③脱水シートに包み数日冷蔵庫で熟成させる。 ④皮目を軽く炙って提供する。
3	駿河湾 鮮魚の アクア パツァ		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。	駿河湾で獲れた鮮魚 適量 オリーブオイル 適量 ニンニク 適量 あさり 適量 黒オリーブ 適量 ケッパー 適量 白ワイン 適量 ブロッコリー 適量 プチトマト 適量 ※鮮魚は金目鯛などの白身魚、野菜等は好みで選択	①鮮魚の皮目を金串で刺し、穴をあけて塩コショウで下味をつける。 ②フライパンにオリーブオイルを入れ、魚を焼く(7割程度火を通す)。 ③表面がカリッと焼きあがったら魚を取り出す。 ④残ったオリーブオイルに、潰したニンニクを入れ、香りに移す(オイルが少なければ足す)。 ⑤あさりを入れ、軽く炒めたら、魚を戻し、黒オリーブ、ケッパー、白ワインを入れて数分蒸す。 ⑥あさりの殻が開いたら、煮魚の要領で煮汁をかけながら煮詰める(乳化させる)。 ⑦ブロッコリー、プチトマト等を加えて数分煮て、とろみがついてきたら完成。 ※魚は切り身でも可。金目鯛が特におすすめ。

No.	メニュー名	画像	コメント	材料	調理行程
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。	マグロ 適量 漬け地(水、醤油、塩) 適量 パルミジャーノチーズ 適量 シュレットチーズ 適量 粗挽きブラックペッパー 適量 天粉 適量 水 適量 ※マグロはミナミマグロなどを使用、部位はテールやカマトロなど	①フリットの衣を作る。 1)パルミジャーノチーズ、シュレットチーズ、天粉をミキサーにかける。 2)上記の粉と水を合わせて、フリットの衣を作る(天ぷらドロよりも固めに)。 ②マグロを一口大に切り、浸し地(水、醤油、塩)に漬け、下味をつける。 ③マグロの地をリードシートなどでふき取る。 ④マグロにフリットの衣をつけて、油で揚げる。 ⑤揚げたマグロを皿に盛り付け、パルミジャーノチーズをかける。 ⑥飾りとしてディル等をのせる。
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(釜揚げ) 80g 釜揚げしらす 50g 青ネギ 30g 玉ねぎスライス 2分の1個 玉子 3個 生クリーム 200cc 牛乳 100cc 粉チーズ 大さじ2 塩コショウ 適量 ※しらすと桜えびの量が、全体の15%以上になること	①21cmのタルト型にパイシートを敷き、空焼きしておく(180℃オーブンで12分~15分)。 ②玉子をよく溶き、生クリーム、牛乳を加え、さらにホイッパーで良く混ぜる。 ③残りの材料を入れ、良く混ぜ合わせ、塩コショウを振って味を調える。 ④空焼きしたパイ生地の中に③を入れて、200℃に温めておいたオーブンで15~20分焼く。
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ことができ、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。	カツオ 200g 玉ねぎ 100g オイスターソース 20cc じゃがいも 300g バター 30g 生クリーム 10cc ドロ(粉末茶をまぜる) 適量 パン粉 適量 ※カツオの量が全体の40%以上になること	①カツオを1cm角に刻む。 ②玉ねぎをみじん切りにする。 ③じゃがいもを蒸かして皮を剥き、コロッケ用につぶしておく。 ④フライパンに油をひき、カツオと玉ねぎを入れて混ぜながら軽く炒める。 ⑤そこにオイスターソース、塩、コショウを少々振り、バターを入れて軽く炒める。 ⑥じゃがいもの中に炒めた材料を入れ、生クリームを加えて手でこねる。 ⑦お好みの大きさに分け、ドロとパン粉をつけて180℃の油で揚げる。

No.	メニュー名	画像	コメント	材料	調理行程
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。	生桜えび 適量 生しらす 適量 鰹 適量 まぐろ 適量 金目鯛 適量 酢飯 適量 粉末茶 適量 大葉、青ネギ、わさびなど 適量 ※駿河BlueLineの旬の地魚が3種類以上使用されていること、酢飯に粉末茶を混ぜ込むこと	①酢飯に粉末茶を加え鮮やかな緑色の茶めしをつくる。 ②茶めしの上に大葉を敷き、色とりどりに刺身の具材を盛り付ける。 ③最後にワサビを添える。
8	桜えびの かき揚げ 茶漬け		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。	桜えびのかき揚げ 適量 かつおだし汁 適量 粉末茶 適量 白飯 適量 薬味(参考) 適量 青ネギ 白ごま ※濃いだし汁を使用すること	①白飯の上に桜えびのかき揚げをのせる(かき揚げは桜えびのみでつくる)。 ②熱いだし汁に、お湯で溶いた粉末茶を加え、鮮やかな緑色にする。 ③①の白飯に②のだし汁をかけ、好みに薬味を添える。
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。	塩サバ 適量 かつおだし汁 適量 粉末茶 適量 白飯 適量 薬味(参考) 適量 青ネギ わさび ※濃いだし汁を使用すること	①白飯の上に焼いた塩サバをほぐしてのせる。 ②熱いだし汁に、お湯で溶いた粉末茶を加え、鮮やかな緑色にする。 ③①の白飯に②のだし汁をかけ、好みに薬味を添える。

No.	メニュー名	画像	コメント	材料	調理行程
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 適量 かつおだし汁 適量 粉末茶 適量 白飯 適量 薬味(参考) 適量 青ネギ 刻みのり 刻んだしば漬け 山椒 ※濃いだし汁を使用すること	①白飯の上に、適当な大きさにカットしたうなぎの蒲焼をのせる。 ②熱いだし汁に、お湯で溶いた粉末茶を加え、鮮やかな緑色にする。 ③①の白飯に②のだし汁をかけ、好みに薬味を添える。 <アレンジレシピ ひつまぶし風> ①うなぎのたれを塗った焼きおにぎりを作り、細切りにしたうなぎの蒲焼を乗せる。 ②上からだし汁をかけ、焼きおにぎりをほぐして食べる。
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汁をかけたもの。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 適量 かつおだし汁 適量 粉末茶 適量 白飯 適量 薬味(参考) 適量 青ネギ 白ごま 刻みのり おろし生姜 ※濃いだし汁を使用すること	①白飯の上に、釜揚げしらすをこんもりとのせる。 ②熱いだし汁に、お湯で溶いた粉末茶を加え、鮮やかな緑色にする。 ③①の白飯に②のだし汁をかけ、好みに薬味を添える。
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汁をかけたもの。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。	カツオの漬け 適量 かつおだし汁 適量 粉末茶 適量 白飯 適量 薬味(参考) 適量 わさび みょうが 青ネギ 白ごま ※濃いだし汁を使用すること	①白飯の上に、漬けにしたカツオをのせる。 ②熱いだし汁に、お湯で溶いた粉末茶を加え、鮮やかな緑色にする。 ③①の白飯に②のだし汁をかけ、好みに薬味を添える。 ※漬け地には、好みでしょうが、にんにくを入れる。

No.	メニュー名	画像	コメント	材料	調理行程												
13	かつおロール		<p>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。</p>	<table border="0"> <tr> <td>酢飯</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>カツオの漬け</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>板海苔</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>青のり粉</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>粉末茶</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td>適量</td> </tr> </table>	酢飯	適量	カツオの漬け	適量	板海苔	適量	青のり粉	適量	粉末茶	適量	パン粉	適量	<p>①カツオを前日から漬け込む。 ②板海苔の上に酢飯を広げ、青のり粉をかける。 ③カツオの漬けが中心になるように海苔巻き状に巻く。 ④粉末茶を加えた衣を作り、パン粉をつけて油で揚げる。 ※酢飯用の酢(分量等は参考) 味醂1、酢4、砂糖3、塩3/5、昆布を煮込む。 ※カツオの漬けの地(分量等は参考) 醤油1、味醂1/2、砂糖少々、好みで、しょうがとにんにくを入れてもよい。</p>
酢飯	適量																
カツオの漬け	適量																
板海苔	適量																
青のり粉	適量																
粉末茶	適量																
パン粉	適量																

